



Inbouwoven HBG76B6.0



BOSCH

[nl] Gebruiksaanwijzing

Veiligheidsvoorschriften	4	Servicedienst	19
Voor het inbouwen.....	4	E-nummer en FD-nummer.....	19
Instructies voor uw veiligheid.....	4	Energie en milieu	20
Oorzaken van schade.....	4	Verwarmingsmethode Hetelucht eco.....	20
Uw nieuwe oven	5	Energie besparen.....	21
Bedieningspaneel.....	5	Milieuvriendelijk afvoeren.....	21
Toetsen.....	5	Automatische programma's	21
Draaiknop.....	5	Vormen.....	21
Display.....	5	Gerecht voorbereiden.....	21
Temperatuurregeling.....	6	Programma's.....	21
Binnenruimte.....	6	Programma kiezen en instellen.....	24
Toebehoren.....	6	Tips voor de automatische programma's.....	25
Voor het eerste gebruik	8	Voor u in onze kookstudio uitgetest	25
Tijd instellen.....	8	Gebak.....	25
Binnenruimte opwarmen.....	8	Tips voor het bakken.....	27
Toebehoren reinigen.....	8	Vlees, gevogelte, vis.....	28
Oven in- en uitschakelen	9	Tips voor het braden en grillen.....	30
Inschakelen.....	9	Langzaam garen.....	30
Uitschakelen.....	9	Tips voor het langzaam garen.....	31
Oven instellen	9	Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast.....	31
Verwarmingsmethoden.....	9	Kant-en-klaar producten.....	32
Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.....	10	Bijzondere gerechten.....	33
Snelvoorverwarming instellen.....	10	Ontdooien.....	33
Tijdfuncties	11	Drogen.....	33
Tijdfuncties instellen - een beknopte uitleg.....	11	Inmaak.....	33
Kookwekker instellen.....	11	Acrylamide in levensmiddelen	34
Tijdsduur instellen.....	11	Testgerechten	35
De eindtijd op een later tijdstip zetten.....	11	Bakken.....	35
Tijd instellen.....	12	Grillen.....	35
Memory	12		
Instellingen in Memory opslaan.....	12		
Memory starten.....	12		
Sabbatinstelling	13		
Sabbatinstelling starten.....	13		
Kinderslot	13		
Basisinstellingen	13		
Basisinstellingen wijzigen.....	14		
Automatische uitschakeling	14		
Zelfreiniging	15		
Belangrijke aanwijzingen.....	15		
Voor de zelfreiniging.....	15		
Reinigingsstand instellen.....	15		
Na de zelfreiniging.....	15		
Onderhoud en reiniging	16		
Schoonmaakmiddelen.....	16		
Inschuifrails verwijderen en bevestigen.....	16		
Ovendeur verwijderen en inbrengen.....	17		
Deurafscherming afnemen.....	17		
Deurruiten verwijderen en inbrengen.....	17		
Wat te doen bij storingen?	18		
Storingstabel.....	18		
Ovenlamp aan het plafond vervangen.....	19		
Linkerovenlamp vervangen.....	19		
Glazen afscherming.....	19		

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.bosch-home.com** en in de online-shop: **www.bosch-eshop.com**

⚠ Veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift goed. Geef u het apparaat door aan anderen, doe de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift er dan bij.

Voor het inbouwen

Transportschade

Controleer het apparaat na het uitpakken. Bij transportschade mag u het apparaat niet aansluiten.

Elektrische aansluiting

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het apparaat aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Instructies voor uw veiligheid

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken wanneer

- ze hiertoe lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn,
- of niet over de nodige kennis en ervaring beschikken.

Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

Hete binnenruimte

Risico van verbranding!

- Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of de verwarmingselementen aanraken. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen. Houd kleine kinderen uit de buurt.
- Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alcohol dampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Gebruik alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage en open de deur van het apparaat voorzichtig.

Risico van brand!

- Geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte bewaren. Nooit de deur openen wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Zet het apparaat uit. Haal de netstekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.
- Bij het voorverwarmen het bakpapier nooit onbevestigd op de toebehoren leggen. Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een tochtstroom. Het bakpapier kan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bekleed alleen het benodigde oppervlak met bakpapier. Het bakpapier mag niet over de toebehoren uitsteken.

Risico van kortsluiting!

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten tussen de hete apparaatdeur beklemd laten raken. De kabelisolatie kan smelten.

Kans op verbrandingen!!

Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan hete waterdamp.

Hete toebehoren en vormen

Risico van verbranding!

Nooit hete toebehoren of vormen zonder pannelappen in de binnenruimte nemen.

Ondeskundige reparaties

Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Wanneer het apparaat defect is, haal de stekker dan uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

Zelfreiniging

Risico van brand!

- Losse voedselresten, vet en braadjus kunnen tijdens de zelfreiniging vlam vatten. Verwijder voor de zelfreiniging altijd de grove vervuiling uit de binnenruimte.
- Nooit brandbare voorwerpen, zoals bijv. droogdoeken, aan de deurgreep hangen. De buitenkant van het apparaat wordt tijdens de zelfreiniging zeer heet. Houd kinderen uit de buurt.

Ernstig gezondheidsrisico!

Nooit platen en vormen met een anti-aanbaklaag meereinigen bij de zelfreiniging. Door de grote hitte wordt de anti-aanbaklaag aangetast en ontstaan er giftige gassen.

Oorzaken van schade

Attentie!

- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van meer dan 50 °C ingesteld is. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.
- Vochtige levensmiddelen: Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.
- Vruchtensap: De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Afkoelen met open apparaatdeur: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kan de voorzijde van aangrenzende meubels op den duur worden beschadigd.
- Sterk vervuilde oventichting: Is de oventichting sterk vervuuld, dan sluit de oven deur tijdens het gebruik niet meer

goed. De voorzijde van aangrenzende meubels kan worden beschadigd. De oventichting altijd schoon houden.

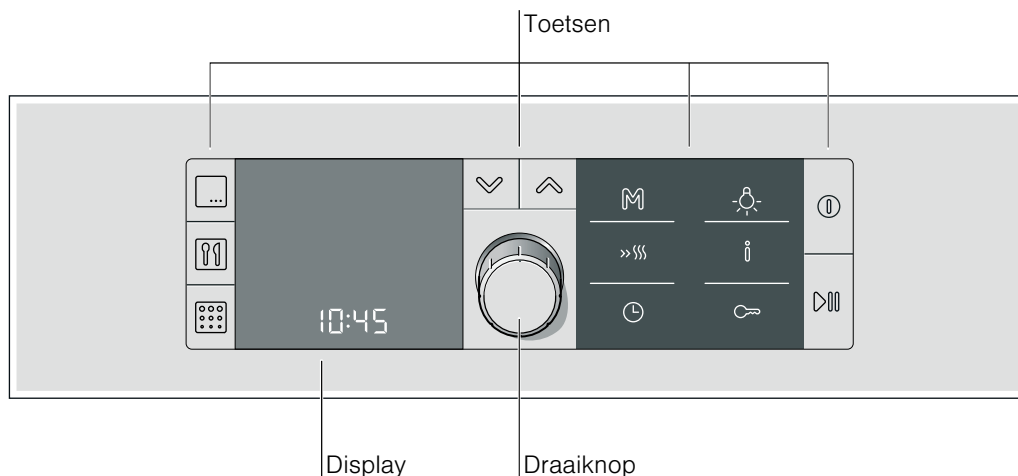
- Ovendeur als vlak om op iets op te leggen of te plaatsen: Niets op de open ovendeur leggen of plaatsen. Geen vormen of toebehoren op de ovendeur plaatsen.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

Uw nieuwe oven

Hier maakt u kennis met uw nieuwe oven. We leggen u de werking van het bedieningspaneel en de afzonderlijke bedieningselementen uit. U krijgt informatie over de binnenruimte en de toebehoren.

Bedieningspaneel

Hier ziet u een overzicht van het bedieningspaneel. Afhankelijk van het apparaattypen zijn kleine afwijkingen mogelijk.



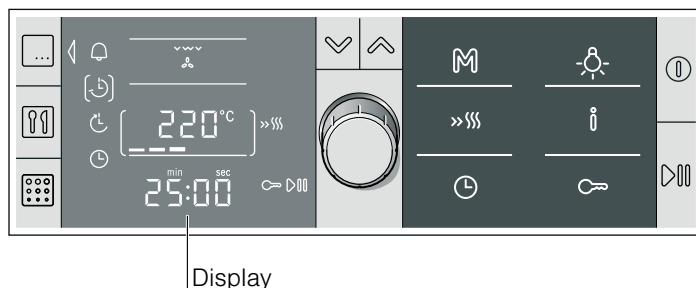
Toetsen

Onder de afzonderlijke toetsen bevinden zich sensoren. U hoeft niet hard te drukken. Raak alleen het betreffende symbool aan.

Symbol	Functie van de toets
	Verwarmingsmethode en temperatuur kiezen
	Automatische programma's kiezen
	Zelfreiniging kiezen
	een regel naar beneden gaan
	een regel naar boven gaan
	lang indrukken = Memory kiezen kort indrukken = Memory starten
	Snelvoorverwarming instellen
	Menu Tijdfuncties openen en sluiten
	Ovenlamp uit- en inschakelen
	kort indrukken = temperatuur opvragen lang indrukken = menu Basisinstellingen openen en sluiten
	Kinderslot activeren/deactiveren
	Oven in- en uitschakelen
	kort indrukken = werking starten/onderbreken lang indrukken = werking onderbreken

Display

Het display is in verschillende gebieden verdeeld.



- Linkergebied = tijdfuncties
Wanneer u het menu Tijdfuncties opent, worden hier de symbolen voor de tijdfuncties weergegeven. Linksbuiten wijst een pijl < naar de gekozen functie.
- Middelste gebied = instelbereik
1e regel = weergave van de verwarmingsmethode
2e regel = weergave van de temperatuur
3e regel = weergave van de tijd
Met de navigatietoetsen en gaat u van de ene naar de andere regel. De regel waar u zich bevindt wordt door haakjes links en rechts aangegeven. U kunt de waarde tussen de haakjes met de draaiknop wijzigen.
- Rechtergebied = weergave
Hier worden symbolen voor verschillende functies weergegeven, bijv. voor het ingestelde kinderslot, de snelvoorverwarming, enz.

Draaiknop

Met de draaiknop kunt u alle voorgestelde waarden en instelwaarden veranderen. Het haakje in het instelbereik geeft aan welke waarde u kunt veranderen.

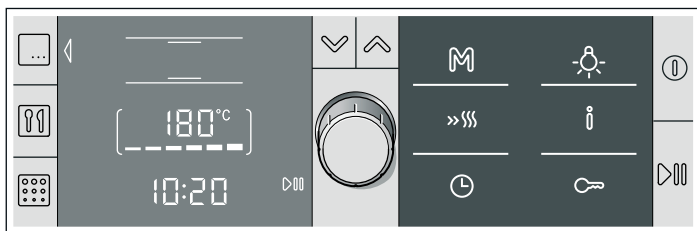
De draaiknop kan worden ingedrukt. Om in en uit te schakelen op de draaiknop drukken.

Temperatuurregeling

De balken in de temperatuurregeling geven de opwarmingsfasen of de restwarmte in de binnenruimte aan.

Verwarmingscontrole

De verwarmingscontrole geeft de temperatuurstijging in de binnenruimte weer. Wanneer alle balken vol zijn, is het optimale tijdstip bereikt om het gerecht in de oven te schuiven.



Bij de grill- en reinigingsstanden verschijnen de balken niet.

Tijdens het opwarmen kunt u met de toets  de actuele opwarmtemperatuur opvragen. Door de thermische traagheid kan de getoonde temperatuur iets afwijken van de daadwerkelijke temperatuur in de binnenruimte.

Restwarmte

Na het uitschakelen geeft de temperatuurcontrole de restwarmte in de binnenruimte aan. Zijn alle balken gevuld, dan heeft de binnenruimte een temperatuur van ca. 300 °C. De indicatie verdwijnt wanneer de temperatuur tot ca. 60 °C is gedaald.

Binnenruimte

In de binnenruimte bevindt zich de ovenlamp. Een koelventilator beschermt de oven tegen oververhitting.

Ovenlamp

Tijdens het gebruik brandt de ovenlamp in de binnenruimte. Bij ingeschakelde temperaturen tot 60 °C en bij de zelfreiniging gaat de lamp uit. Zo is een optimale fijninstelling mogelijk.

Wanneer u de ovendeur opent, gaat de ovenlamp in de binnenruimte aan.

Met de toets  kunt u de lamp uit- en inschakelen.

Koelventilator

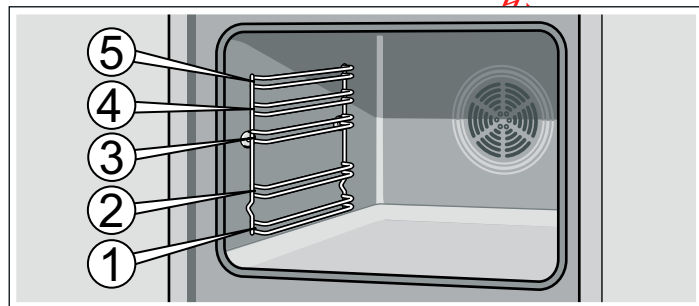
De koelventilator wordt zo nodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur. Let op! De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

De koelventilator loopt een bepaalde tijd na, zodat de binnenruimte na gebruik sneller afkoelt.

Toebehoren

De toebehoren kunnen op 5 verschillende hoogtes in de oven geschoven worden.

U kunt de toebehoren tot twee derde naar buiten trekken zonder dat ze kantelen. Zo kunnen de gerechten gemakkelijk uit de oven worden gehaald.




Wanneer de toebehoren heet worden, kunnen ze vervormen. Zodra ze weer afgekoeld zijn, verdwijnt de vervorming en de werking wordt hierdoor niet beïnvloed.

Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet. Geef hiervoor alstublieft het HEZ-nummer op.



Rooster

Voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.

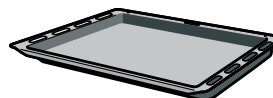
Rooster met de welving naar beneden  inschuiven.



Emailen bakplaat

Voor gebak en koekjes.

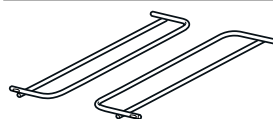
Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.



Braadslede

Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Deze kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt.

Schuif de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.



Accessoirehouder

Links en rechts insteken. Bij de automatische zelfreiniging kunt u daarmee bijv. de braadslede meereinigen.

Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken. Een omvangrijk aanbod voor uw oven vindt u in onze prospectussen of op het internet. De beschikbaarheid van extra toebehoren en de mogelijkheid om deze online te bestellen is per land verschillend. U kunt dit nakijken in de verkoopdocumenten.

Niet elk accessoire van de extra toebehoren past bij elk apparaat. Geef bij de aankoop alstublieft de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat aan.

Extra toebehoren	Binnenruimte met	HEZ nummer	Gebruik	geschikt voor de zelfreiniging
Rooster	Inhangroosters	HEZ334000	Voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.	nee
	Ribben	HEZ334001	Voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.	nee

Extra toebehoren	Binnen-ruimte met	HEZ nummer	Gebruik	geschikt voor de zelf-reiniging
Emaillen bakplaat	-	HEZ331070	Voor gebak en koekjes. Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.	ja
Braadslede	-	HEZ332070	Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Hij kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt. Schuif de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.	ja
Inzetrooster	-	HEZ324000	Voor braadstukken. Plaats het rooster altijd in de braadslede. Afdruipend vet en vleessap worden opgevangen.	nee
Grillplaat	-	HEZ325070	Om te grillen in plaats van het rooster of als bescherming tegen spetters, zodat de oven niet al te vuil wordt. De grillplaat alleen gebruiken in de braadslede. Grillen op de grillplaat: alleen gebruiken op de inschuifhoogtes 1, 2 en 3. Grillplaat als bescherming tegen spetters: braadslede met grillplaat inschuiven onder het rooster.	ja
Glazen braadslede	-	HEZ336000	Een diepe bakplaat van glas. Is zeer geschikt als servies voor het opdienen.	nee
Pizzaplaat	-	HEZ317000	Ideaal voor pizza's, diepvriesproducten of grote ronde taarten. In plaats van de braadslede kunt u ook de pizzaplaat gebruiken. Zet de plaat op het rooster en houd u aan de informatie in de tabellen.	nee
Baksteen	-	HEZ327000	De baksteen is met name geschikt voor het bakken van brood, broodjes en pizza's die een knapperige bodem moeten hebben. De baksteen moet altijd op de aanbevolen temperatuur worden voorverwarmd.	ja
Braadpan met inzet-rooster	-	HEZ333070	Bijzonder geschikt voor het klaarmaken van grote hoeveelheden.	ja
Deksel voor de braadpan	-	HEZ333001	Het deksel maakt er een echte braadpan van.	nee
Uitschuifrails	Ribben	HEZ333100	Geschikt voor het klaarmaken van grote hoeveelheden. De complete accessoires bestaan uit een diepe pan met inzetrooster, een rooster om eronder te plaatsen en telescooprails. Met het rooster eronder geplaatst kunt u uitstekend grillen.	nee
Uitschuifvoorziening Plus	Ribben	HEZ333102	Geschikt voor het klaarmaken van grote hoeveelheden. De complete accessoires bestaan uit een diepe pan met inzetrooster, een rooster om eronder te plaatsen en telescooprails. Met het rooster eronder geplaatst kunt u uitstekend grillen.	nee
Deksel voor uitschuifvoorziening	Ribben	HEZ333101	Het deksel maakt er een echte braadpan van.	nee
Glazen braadpan	-	HEZ915001	De glazen pan is geschikt voor stoofgerechten en ovenschotels die u klaarmaakt in de oven. Hij is bijzonder geschikt voor de automatische programma's of de braadautomaat.	nee
Telescooprails				
2-voudig	Inhangroosters	HEZ338250	Met de uitschuifbare rails op hoogte 2 en 3 kunt u de toebehoren verder naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen.	nee
3-voudig	Inhangroosters	HEZ338352	Met de telescooprails op hoogte 1, 2 en 3 kunt u de toebehoren verder naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen. De 3-voudige uitschuifvoorziening is niet geschikt voor apparaten met draaispit.	nee
3-voudige volledige uitschuifvoorziening	Inhangroosters	HEZ338356	Met de uitschuifbare rails op hoogte 1, 2 en 3 kunt u de toebehoren helemaal naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen. De 3-voudige volledige uitschuifvoorziening is niet geschikt voor apparaten met draaispit.	nee
3-voudige volledige uitschuifvoorziening met stopfunctie	Inhangroosters	HEZ338357	Met de uitschuifbare rails op hoogte 1, 2 en 3 kunt u de toebehoren helemaal naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen. De uitschuifrails klikken in, zodat de toebehoren er gemakkelijk op kunnen worden gelegd. De 3-voudige volledige uitschuifvoorziening met stopfunctie is niet geschikt voor apparaten met draaispit.	nee

Extra toebehoren	Binnen-ruimte met	HEZ nummer	Gebruik	geschikt voor de zelfreiniging
Wasemfilter	-	HEZ329000	Deze kunt u achteraf aanbrengen in de oven. De wasemfilter filtert de vetdeeltjes uit de afvoerlucht en beperkt de geuren. Alleen voor apparaten met een 6, 7 of 8 als tweede cijfer van het E-nr. (bijv. HBA78B750).	ja
Systeem-stoomapparaat	-	HEZ24D300	Voor het gezond klaarmaken van groente en vis.	nee

Klantenservice-artikelen

Voor uw huishoudelijke apparaten kunt u bij de klantenservice, in de vakhandel of via het Internet voor afzonderlijke landen in

de e-shop de juiste onderhouds- en reinigingsmiddelen of andere toebehoren kopen. Geef hiervoor het betreffende artikelnummer op.


Schoonmaakdoekjes voor roestvrijstalen oppervlakken	Artikel-nr. 311134	Het afzetten van vuil wordt tegengegaan. Door de impregnatie met een speciale olie worden de oppervlakken van roestvrijstalen apparaten optimaal schoongemaakt.
Oven-grillreiniger-gel	Artikel-nr. 463582	Voor het reinigen van de binnenruimte. De gel is reukloos.
Microvezeldoek met honingraatstructuur	Artikel-nr. 460770	Bijzonder geschikt voor het schoonmaken van gevoelige oppervlakken, zoals bijv. glas, glaskeramiek, roestvrij staal of aluminium. Het microvezeldoekje verwijdert in één keer vochtig en vethoudend vuil.
Deurbeveiliging	Artikel-nr. 612594	Om te voorkomen dat kinderen de ovendeur openen. De beveiliging wordt vastgeschroefd op een manier die afhangt van de apparaatdeur. Neem de aanwijzingen in het bijlageblad bij de deurbeveiliging in acht.

Voor het eerste gebruik




In dit hoofdstuk vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gaat koken.

- Stel de tijd in
- Verwarm de binnenruimte
- Reinig de accessoires
- Lees de veiligheidsinstructies in het begin van de gebruikershandleiding. Deze zijn heel belangrijk.

Tijd instellen


Nadat uw nieuwe apparaat aangesloten is, verschijnt op het display het symbool  en **00:00**. Stelt u de tijd in, dan is uw oven klaar voor gebruik.










1. De toets  indrukken.
Het symbool voor de tijd [] staat tussen haakjes en [**12:00**] verschijnt.
2. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.
3. De toets  indrukken.
De actuele tijd is overgenomen.

Aanwijzing: Hoe u de tijd wijzigt, kunt u nalezen in het hoofdstuk *Tijdfuncties*.

Binnenruimte opwarmen

Om het "nieuwe" luchtje van de oven te verwijderen, warmt u de lege, gesloten binnenruimte op. Stel de verwarmingsmethode  boven- en onderwarmte en 240 °C in.

Let erop dat zich geen verpakkingresten, bijv. stukjes piepschuim, meer in de oven bevinden.

1. De toets  indrukken.
De verwarmingsmethode  3D-hetelucht en 160 °C worden voorgesteld. De haakjes staan nu om de verwarmingsmethode.
2. Met de draaiknop de verwarmingsmethode wijzigen in boven- en onderwarmte. 
3. Met de toets  naar de temperatuur gaan.
De haakjes staan nu om de temperatuur.
4. Met de draaiknop de temperatuur veranderen in 240 °C.
5. De toets  indrukken.
De oven start. Het symbool  is verlicht op het display.
6. Na 60 minuten de oven met de toets  uitschakelen.

De balken van de temperatuurregeling geven de restwarmte in de binnenruimte aan.

Toebehoren reinigen


Reinig de toebehoren voor het eerste gebruik grondig met warm zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.

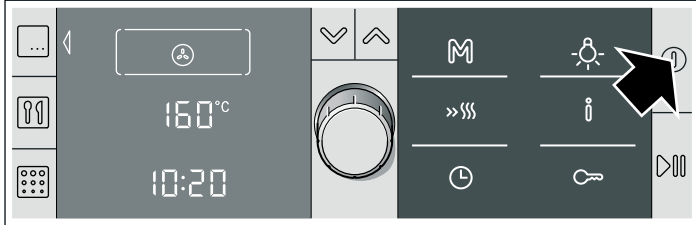
Oven in- en uitschakelen

Met de toets  schakelt u de oven in en uit.




Inschakelen

De toets  indrukken.

Het symbool  voor de verwarmingsmethode 3D-hetelucht en 160 °C verschijnen als voorstel op het display.




U kunt deze instelling direct starten of

- een andere verwarmingsmethode en temperatuur instellen
- met de toets  een programma kiezen
- met de toets  de zelfreiniging kiezen
- met de toets  een opgeslagen memory-instelling starten.

Hoe u instelt, kunt u in de afzonderlijke hoofdstukken nalezen.

Uitschakelen

De toets  indrukken. De oven schakelt zichzelf uit.





Oven instellen

In dit hoofdstuk kunt u nalezen

- welke verwarmingsmethoden er voor uw oven ter beschikking staan
- hoe u een verwarmingsmethode en temperatuur instelt
- en hoe u het snel voorverwarmen instelt.

Verwarmingsmethoden

Voor uw oven staan u een groot aantal verwarmingsmethoden ter beschikking. Zo kunt u voor elk gerecht de optimale bereidingssoort kiezen.


Verwarmingsmethode en temperatuurbereik	Toepassing
 3D-hetelucht 30-275 °C	Voor taart en gebak op één tot drie niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte.
 Hetelucht eco* 30-275 °C	Voor taart, cake en gebak, ovenschotels, diepvries- en kant-en-klaarproducten, vlees en vis, op één niveau zonder voorverwarmen. De ventilator verdeelt de energiegeoptimaliseerde warmte van het ronde verwarmingselement gelijkmatig in de binnenruimte.
 Boven- en onderwarmte 30-300 °C	Voor taart en gebak, ovenschotels en magere braadstukken, bijv. rund of wild, op één niveau. De warmte komt gelijkmatig van boven en van beneden.
 Hydrobakken 30-300 °C	Voor gistgebak, bijv. brood, broodjes of broodvlecht en voor brandeeggebak, bijv. soesjes of biscuit. De warmte komt gelijkmatig van boven en van beneden. De vochtigheid die afkomstig is van de levensmiddelen blijft als waterdamp in de binnenruimte.




* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Verwarmingsmethode en temperatuurbereik	Toepassing
 Pizzastand 30-275 °C	Voor de snelle bereiding van diepvriesproducten zonder voorverwarmen, bijv. pizza's, frites of strudel. De warmte komt van onderen en van de ronde verwarmingselementen aan de achterkant.
 Onderwarmte 30-300 °C	Voor het inkoken en nabakken of -roosteren. De warmte komt van onderen.
 Circulatiegrillen 30-300 °C	Voor het braden van vlees, gevogelte en hele vis. Het grillelement en de ventilator worden afwisselend in- en uitgeschakeld. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht.
 Grill, groot Grillstanden 1,2 of 3	Voor het grillen van steaks, worstjes, sneetjes brood en stukjes vis. Het gehele vlak onder het grillelement wordt heet.
 Grill, klein Grillstanden 1,2 of 3	Voor het grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes, sneetjes brood en stukjes vis. Het middelste deel van het grillelement wordt heet.
 Ontdooien 30-60 °C	Voor het ontdooien van bijv. vlees, gevogelte, brood en gebak. De ventilator wervelt de warme lucht rond het gerecht.
 Warmhouden 60-100 °C	Voor het warmhouden van bereide gerechten.

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

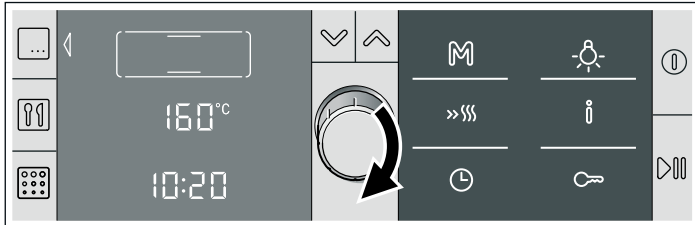
Het voorbeeld in de afbeelding: instelling  boven- en onderwarmte, 180 °C.


Oven met de toets  inschakelen of de toets  indrukken. Op het display wordt het symbool  voor 3D-hetelucht en 160 °C voorgesteld.

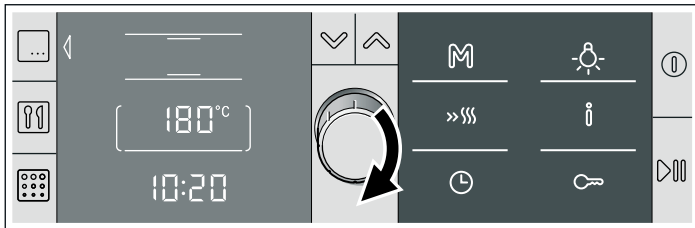
U kunt deze instelling direct met de toets  starten.

Wilt u een andere verwarmingsmethode en temperatuur instellen, ga dan als volgt te werk.

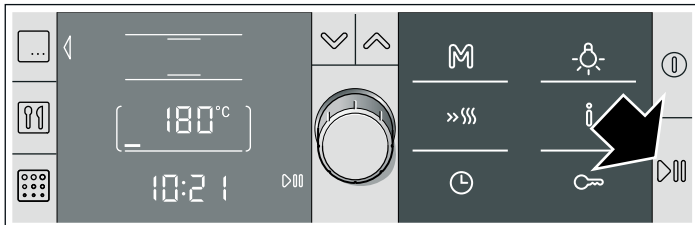
1. Met de draaiknop de gewenste verwarmingsmethode instellen.




2. Met de toets  naar de temperatuur gaan. De haakjes staan nu om de temperatuur of grillstand.
3. Met de draaiknop de voorgestelde temperatuur veranderen.



4. De toets  indrukken. De oven start. Het symbool  is verlicht op het display.




5. Wanneer het gerecht klaar is, de oven met de toets  uitschakelen of opnieuw een functie kiezen en instellen.


Temperatuur of grillstand wijzigen

Dit is altijd mogelijk. Met de draaiknop de temperatuur of grillstand wijzigen.




Opwarmtemperatuur opvragen

De toets  kort indrukken. De actuele opwarmtemperatuur in de binnenruimte wordt enkele seconden weergegeven.


Ovendeur tussentijds openen

De werking wordt onderbroken. Het symbool  knippert. Na het sluiten van de deur wordt de functie weer hervat.

Werking onderbreken

De toets  kort indrukken. De oven bevindt zich nu in de pausstand. Het symbool  knippert. Opnieuw op de toets  drukken, de werking wordt voortgezet.

Functie afbreken

De toets  ingedrukt houden tot 3D-hetelucht en 160 °C verschijnen. U kunt opnieuw instellen.

Tijdsduur instellen

Zie het hoofdstuk Tijdfuncties, tijdsduur instellen.





De eindtijd op een later tijdstip zetten

Zie het hoofdstuk Tijdfuncties, de eindtijd op een later tijdstip zetten.

Snelvoorverwarming instellen

De functie Snelvoorverwarming is niet geschikt voor alle verwarmingsmethoden.

Geschikte verwarmingsmethoden



-  3D-hetelucht
-  Boven- en onderwarmte
-  Hydrobakken
-  Pizzastand


Wanneer de gekozen verwarmingsmethode niet geschikt is voor het snel voorverwarmen, hoort u een kort signaal.

Geschikte temperaturen


De functie Snelvoorverwarming werkt niet wanneer de ingestelde temperatuur beneden de 100 °C ligt. Als de temperatuur in de binnenruimte slechts enigszins lager is dan de ingestelde temperatuur, is het snel voorverwarmen niet nodig. Deze functie wordt niet ingeschakeld.

Snelvoorverwarming instellen


De toets  voor het snel voorverwarmen indrukken. Het symbool  verschijnt naast de ingestelde temperatuur. De balken van de temperatuurregeling vullen zich.

Het snel voorverwarmen is afgerond wanneer alle balken gevuld zijn. Er klinkt een kort signaal. Het symbool  verdwijnt. Plaats het gerecht in de binnenruimte.

Aanwijzingen

- Wanneer u de verwarmingsmethode wijzigt, wordt de functie Snelvoorverwarming afgebroken.
- Een ingestelde tijdsduur loopt onafhankelijk van de functie Snelvoorverwarming direct na de start af.
- Tijdens het snel voorverwarmen kunt u met de toets  de actuele temperatuur van de binnenruimte opvragen.
- Om een gelijkmatig resultaat te krijgen, doet u het gerecht pas in de binnenruimte wanneer het snel voorverwarmen beëindigd is.

Snelvoorverwarming afbreken

De toets  indrukken. Het symbool verdwijnt.

Tijdfuncties

Het menu Tijdfuncties roept u op met de toets . De volgende functies zijn mogelijk:

Wanneer de oven is uitgeschakeld:

- = kookwekker instellen
- = tijd instellen

Wanneer de oven is ingeschakeld:

- = kookwekker instellen
- = tijdsduur instellen
- = eindtijd instellen

Het haakje om het symbool geeft aan dat deze functie gekozen is. Na de start geeft het haakje aan welke tijdsfunctie actueel op het display afloopt.

Tijdfuncties instellen - een beknopte uitleg

1. Menu met de toets openen.
2. Met de toets de gewenste functie kiezen.
3. Met de draaiknop de gewenste aarde instellen.
4. Menu met de toets sluiten.

Hoe u elke afzonderlijke functie instelt, wordt hierna uitvoerig beschreven.

Kort signaal

Wanneer u een waarde niet kunt veranderen of instellen, hoort u een kort signaal.

Kookwekker instellen

De wekker loopt onafhankelijk van de oven. U kunt deze gebruiken als kookwekker en altijd instellen. Of de oven nu in- of uitgeschakeld is.

1. De toets indrukken.
Het menu Tijdfuncties gaat open. Het symbool tussen de haakjes geeft aan dat de functie Kookwekker is geselecteerd.

2. Met de draaiknop de looptijd voor de kookwekker instellen.

3. Met de toets het menu sluiten.

De tijd loopt in de tijdsindicatie af.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Er klinkt een signaal. De tijd is verstreken. Op het display is te zien. De toets indrukken. De tekst op het display wordt gewist.

Looptijd afbreken

Met de toets het menu Tijdfuncties openen. Met de draaiknop de tijd weer terugdraaien op . Het menu met de toets sluiten.

Looptijd wijzigen

Met de toets het menu Tijdfuncties openen. Met de draaiknop in de volgende seconden de looptijd veranderen. Het menu met de toets sluiten.

Tijdsduur instellen

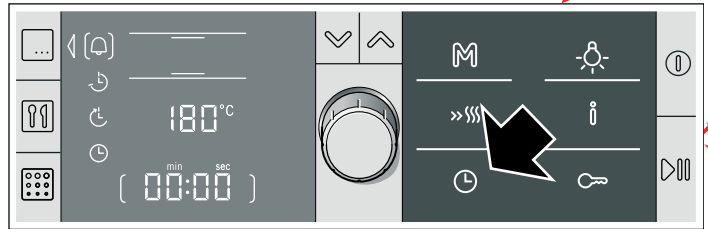
Wanneer u de tijdsduur (bereidingstijd) voor uw gerecht instelt, wordt de oven automatisch na het verstrijken van deze tijdsduur uitgeschakeld. De oven warmt niet meer op.

Voorwaarde: verwarmingsmethode en temperatuur zijn ingesteld.

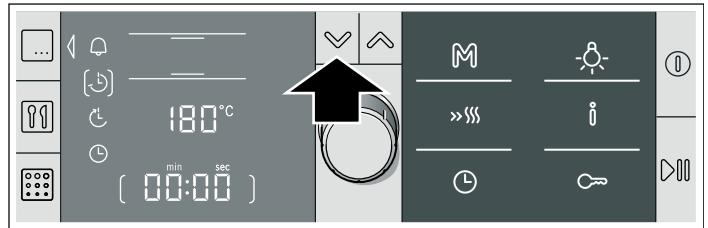
Voorbeeld in de afbeelding: voor boven- en onderwarmte, 180 °C, tijdsduur 45 minuten

1. Toets indrukken.

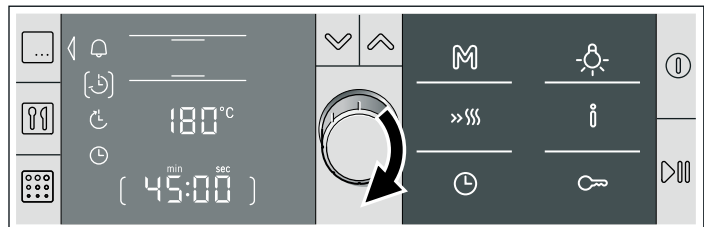
Het menu Tijdfuncties gaat open. De tijdfuncties worden links op het display weergegeven. De functie kookwekker is gekozen.



2. Met de toets naar de tijdsduur gaan.



3. Met de draaiknop de bereidingsduur instellen.



4. De toets indrukken.

Het menu Tijdfuncties wordt gesloten.

5. Wanneer de oven nog niet gestart is, de toets indrukken.
U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. De tijdsduur staat op . U kunt het signaal voortijdig met de toets wissen.

Tijdsduur afbreken

Menu met de toets openen. Met de toets naar Tijdsduur gaan en met de draaiknop de tijdsduur op zetten. Menu met de toets sluiten.

Tijdsduur veranderen

Menu met de toets openen. Met de toets naar de tijdsduur gaan en met de draaiknop de tijdsduur veranderen. Menu met de toets sluiten.

De eindtijd op een later tijdstip zetten

Het is mogelijk de eindtijd op een later tijdstip te zetten bij

- alle verwarmingsmethoden
- vele programma's
- en bij de zelfreiniging


Voorbeeld: u plaatst om 9.30 uur het gerecht in de binnenruimte. De bereidingsduur bedraagt 45 minuten en het gerecht is om 10.15 uur klaar. U wilt echter dat het om 12.45 uur klaar is.


Zet de eindtijd van 10.15 uur naar 12.45 uur. Het programma start om 12.00 uur en is om 12.45 uur klaar.

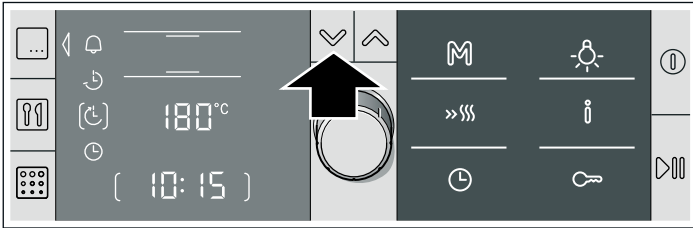
Deze functie kan ook voor de zelfreiniging worden gebruikt. U verschuift de reiniging naar 's nachts en kunt de oven overdag gewoon gebruiken.

Let er op dat levensmiddelen die snel bederven niet te lang in de oven mogen staan.

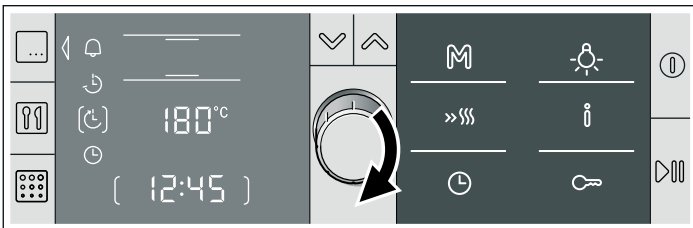
Einde op een later tijdstip zetten

Voorwaarde: er moet een tijdsduur zijn ingesteld. De werking is nog niet ingegaan. Het menu Tijdfuncties  is geopend.

1. Met de toets  naar  de eindtijd gaan.




2. Met draaiknop de eindtijd naar een later tijdstip verschuiven.




3. Met de toets  het menu Tijdfuncties sluiten.





4. Met de toets  bevestigen.

De oven bevindt zich in de wachtstand . De eindtijd staat in de tijdsindicatie. Wanneer de werking ingaat, wordt het verloop van de tijdsduur weergegeven.



De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. In de tijdsindicatie staat **00:00**. U kunt de signaaltoon voortijdig met de toets  wissen.

Eindtijd corrigeren

Dit is alleen mogelijk zolang de oven zich in de wachtstand  bevindt. Hiervoor het menu met de toets  openen. Met de toets  naar de eindtijd gaan. Met de draaiknop de eindtijd corrigeren. Het menu met de toets  sluiten.


Eindtijd afbreken

Dit is mogelijk zolang de oven zich in de standby-modus bevindt. Hiervoor het menu met de toets  openen, met de toets  naar de eindtijd gaan. De draaiknop naar links op de actuele eindtijd draaien. De tijdsduur loopt direct af.


Tijd instellen

Voor het instellen of wijzigen van de tijd moet de oven zijn uitgeschakeld.

Na een stroomonderbreking

Na een stroomonderbreking is  en **00:00** op het display verlicht. Stel de actuele tijd in.

1. De toets  indrukken.

Op het display verschijnen de geselecteerde functies  en **12:00**.

2. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.

3. Met de toets  bevestigen.



De tijd verschijnt op het display.

Tijd wijzigen

Wanneer u de tijd wilt veranderen, bijv. van zomer- in wintertijd:

1. De toets  indrukken.

Het menu Tijdfuncties gaat open.

2. Met de toets  naar  de tijd gaan.

3. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.

4. De toets  indrukken.

De tijd verschijnt op het display.

Tijdsweergave uit

U kunt ervoor kiezen de tijd niet meer weer te geven. Dan verschijnt hij alleen wanneer de oven ingeschakeld is. Raadpleeg hiervoor het hoofdstuk *Basisinstellingen*.

Memory



Met Memory kunt u de instelling voor een gerecht opslaan en op elk moment weer opvragen.

Memory is nuttig wanneer u een gerecht bijzonder vaak klaarmaakt.

Instellingen in Memory opslaan

De zelfreiniging kan niet worden opgeslagen.

1. Verwarmingssoort, temperatuur en eventueel een tijdsduur voor het gewenste gerecht instellen. Niet starten. Wilt u een programma opslaan: programma kiezen en gewicht instellen. Niet starten.

2. De toets  ingedrukt houden tot het symbool  op het display verlicht is. Dit duurt enkele seconden.

De instelling is opgeslagen en kan elk moment worden gestart.

Een andere instelling opslaan

Opnieuw instellen en opslaan. De oude instellingen worden overschreven.

Memory starten

De opgeslagen instellingen voor uw gerecht kunt u altijd starten.

1. De toets  kort indrukken.

De opgeslagen instellingen worden weergegeven.

2. De toets  indrukken.

De memory-instelling start.

Instellingen veranderen

Dit is altijd mogelijk. Wanneer u de volgende keer Memory start, verschijnt weer de oorspronkelijk opgeslagen instelling.

Sabbatinstelling

Met deze instelling heeft de oven bij boven- en onderwarmte een temperatuur tussen 85 °C en 140 °C. U kunt een tijdsduur van 24 tot 73 uur instellen.

Gedurende deze tijd blijven de gerechten in de oven warm, zonder dat u deze hoeft in- of uit te schakelen.

Sabbatinstelling starten

Voorwaarde: u heeft in de basisinstellingen "Sabbatinstelling ja" geactiveerd. Zie het hoofdstuk *Basisinstellingen*.

1. De toets indrukken.
Op het display wordt 3D-hetelucht, 160 °C voorgesteld.
2. Draaiknop naar links op de sabbatinstelling draaien.
3. Met de toets naar de temperatuur gaan en met de draaiknop de gewenste temperatuur instellen.
4. Met de toets het menu Tijdfuncties openen en met de toets naar [] de tijdsduur gaan.
Er wordt 27:00 uur voorgesteld.

5. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.
6. De toets indrukken.
Het menu Tijdfuncties wordt gesloten.
7. De toets indrukken.
De Sabbatinstelling start. Het verloop van de tijdsduur is te zien in de statusregel.

De tijdsduur is afgelopen

De oven warmt niet meer op.

De eindtijd op een later tijdstip zetten

Het is niet mogelijk de eindtijd op een later tijdstip te zetten.

Sabbatinstelling afbreken

De toets ingedrukt houden tot 3D-hetelucht, 160 °C verschijnt. U kunt opnieuw instellen.

Kinderslot

Om er voor te zorgen dat de oven niet per ongeluk door kinderen wordt ingeschakeld of dat ze een lopende functie wijzigen, is deze voorzien van een kinderslot.

Kinderslot activeren

De toets Sleutel ingedrukt houden tot het symbool verschijnt. Dit duurt ca. 4 seconden.
Het bedieningsveld is geblokkeerd.

Ovendeur vergrendelen

U kunt de basisinstellingen zo wijzigen dat ook de ovendeur wordt vergrendeld. Hoe dat in zijn werk gaat kunt u lezen in het hoofdstuk *Basisinstellingen*. De ovendeur vergrendelt wanneer

de temperatuur in de oven ca. 50 °C bereikt. Het symbool verschijnt. Is de oven uitgeschakeld, dan vergrendelt de deur direct wanneer u het kinderslot activeert.

Blokkering opheffen

De toets ingedrukt houden tot het symbool verdwijnt.
U kunt opnieuw instellen.

Aanwijzing: U kunt ondanks het actieve kinderslot de oven met of door lang te drukken op de toets uitschakelen, de wekker instellen en de signaaltoon uitschakelen.

Basisinstellingen

Uw apparaat heeft verschillende basisinstellingen, die u altijd aan uw wensen kunt aanpassen.

Aanwijzing: In de tabel vindt u alle basisinstellingen en de mogelijke wijzigingen. Afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat, worden in het display alleen de basisinstellingen weergegeven die bij uw apparaat passen.

Funcie	Basisinstellingen	Mogelijkheden
1 Geluidssignaal na afloop van een tijdsduur	2 = 2 minuten	1 = 10 seconden 2 = 2 minuten 3 = 5 minuten
2 Bevestigingsgeluid bij het indrukken van een toets	0 = uit	0 = uit* 1 = aan *Uitzondering: wanneer het apparaat wordt in- en uitgeschakeld is altijd een signaal te horen.
3 Helderheid van de displayverlichting	3 = dag	1 = nacht 2 = gemiddeldxxx 3 = dag
4 Tijdsindicatie wanneer de oven is uitgeschakeld	1 = aan	0 = uit* * De tijd verschijnt zolang de restwarmte wordt weergegeven. 1 = aan

Functie	Basisinstellingen	Mogelijkheden
c 5 Ovenlamp tijdens gebruik	1 = aan	0 = uit 1 = aan
c 6 Werking voortzetten na het sluiten van de ovendeur	1 = werking wordt automatisch voortgezet	0 = met >>> de werking voortzetten 1 = werking wordt automatisch voortgezet
c 7 Extra deurvergrendeling bij kinderslot	0 = nee	0 = nee 1 = ja
c 8 Nalooptijd van de koelventilator	2 = gemiddeld	1 = kort 2 = gemiddeld 3 = lang 4 = zeer lang
c 9 Achteraf voorzien van zelfreinigend plafond en zelfreinigende zijwanden	0 = nee	0 = nee 1 = ja
c 10 Achteraf voorzien van telescooprails	0 = nee	0 = nee 1 = ja
c 11 Alle wijzigingen direct terugzetten naar de basisinstellingen	0 = nee	0 = nee 1 = ja
c 12 Sabbatinstelling	0 = nee	0 = nee 1 = ja

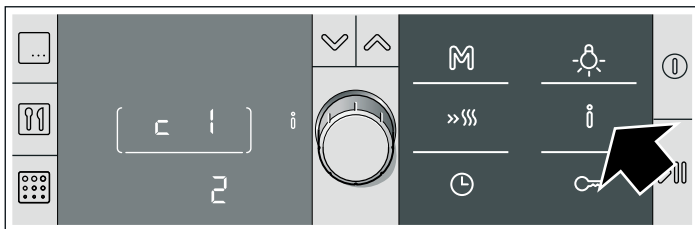
Basisinstellingen wijzigen

Voorwaarde: de oven dient uitgeschakeld te zijn.

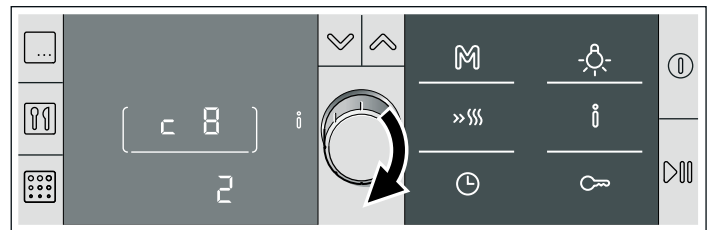
Zie de tabel met de basisinstellingen om te weten wat de getallen inhouden.

Het voorbeeld in de afbeelding: de basisinstelling Naloop ventilator veranderen van gemiddeld in kort.

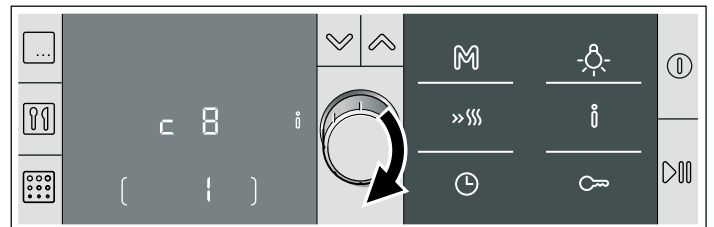
- De toets **i** ca. 4 seconden lang ingedrukt houden tot het symbool **i** verlicht is.
Op het display verschijnt de eerste basisinstelling.



- Met de draaiknop de gewenste basisinstelling kiezen.



- De toets **∨** indrukken.
- Met de draaiknop de basisinstelling veranderen.



- U kunt nu verdere basisinstellingen wijzigen volgens de beschrijving bij punt 2 t/m 4.
- De toets **i** ingedrukt houden tot de actuele tijd verschijnt. Dit duurt ca. vier seconden. Alle wijzigingen zijn opgeslagen.

Afbreken

De toets **⓪** indrukken. De wijzigingen worden niet opgeslagen.

Automatische uitschakeling

Uw oven heeft een automatische uitschakeling. Deze wordt actief wanneer er geen tijdsduur is ingesteld en de instellingen gedurende lange tijd niet veranderd zijn. Het moment waarop dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde temperatuur of grillstand.

Uitschakeling actief

Op het display verschijnt **F8**. De werking is onderbroken.

Wanneer u op een willekeurige toets drukt, verdwijnt de indicatie. U kunt opnieuw instellen.

Aanwijzing: Is er een tijdsduur ingesteld, dan warmt de oven na afloop van de tijdsduur niet meer op. De automatische uitschakelfunctie is niet nodig.

Zelfreiniging

Bij de zelfreiniging warmt de oven op tot ca. 500 °C. Op deze manier verbranden resten van het braden, grillen of bakken en hoeft u slechts nog de as uit de binnenruimte te verwijderen.

U kunt drie reinigingsstanden kiezen.

Stand	Reinigingsgraad	Tijdsduur
1	licht	ca. 1 uur, 15 minuten
2	gemiddeld	ca. 1 uur, 30 minuten
3	intensief	ca. 2 uur

Hoe sterker en ouder de verontreinigingen zijn, des te hoger moet de reinigingsstand zijn. Het is voldoende wanneer u de binnenruimte elke twee tot drie maanden reinigt. Zo nodig kunt u hem ook vaker reinigen. Voor een reiniging is slechts ca. 2,5 - 4,7 kWh nodig.

Belangrijke aanwijzingen

Voor uw veiligheid vergrendelt de oven automatisch. De oven kan pas weer worden geopend wanneer de binnenruimte enigszins is afgekoeld en het slot-symbool van de vergrendeling verdwenen is.

Tijdens de zelfreiniging brandt de ovenlamp in de binnenruimte niet.

⚠ Risico van verbranding!

- De binnenruimte wordt tijdens de zelfreiniging zeer heet. Nooit de apparaatdeur openen of de vergrendelingshaak met de hand verschuiven. Het apparaat laten afkoelen. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.
- De buitenkant van het apparaat wordt tijdens de zelfreiniging zeer heet. De apparaatdeur nooit aanraken. Het apparaat laten afkoelen. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.

⚠ Risico van brand!

De buitenkant van het apparaat wordt tijdens de zelfreiniging zeer heet. Nooit brandbare voorwerpen, bijv. theedoeken aan de deurgreep hangen. Zorg ervoor dat de voorkant van het apparaat vrij blijft.

Voor de zelfreiniging

De binnenruimte moet leeg zijn. Neem de toebehoren, de vormen en rails uit de binnenruimte. In het hoofdstuk *Onderhoud en reiniging* kunt u lezen hoe de rails verwijderd worden.

Maak de ovendeur en de randvlakken van de binnenruimte bij de deurdichting schoon. De dichting niet reinigen.

⚠ Risico van brand!

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen. Maak de binnenruimte en de toebehoren die u meereinigt met een vochtig doek schoon.

Toebehoren meereinigen

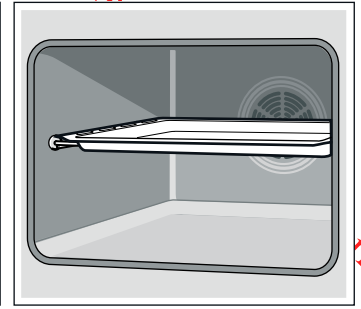
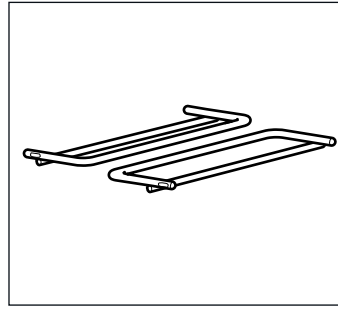
De rails zijn niet geschikt voor de zelfreiniging. Neem ze uit de binnenruimte. Wilt u toebehoren meereinigen, gebruik dan de accessoirehouders. xxx Hiermee kunt u geëmailleerde toebehoren, bijv. de braadslade, zonder antiaanbaklaag meereinigen. Altijd slechts één accessoire meereinigen.

Niet-geëmailleerde toebehoren, bijv. het rooster, zijn niet geschikt voor de zelfreiniging. Neem ze uit de binnenruimte.

⚠ Ernstig gezondheidsrisico!

Nooit platen en vormen met een antiaanbaklaag meereinigen. Door de grote hitte wordt de antiaanbaklaag aangetast en ontstaan er giftige gassen.

De accessoirehouders links en rechts inbrengen.



Reinigingsstand instellen

1. De toets indrukken.

Reinigingsstand 3 wordt voorgesteld. U kunt de zelfreiniging direct met de toets starten.

Wanneer u de reinigingsstand wilt wijzigen:

2. Met de draaiknop de gewenste reinigingsstand kiezen.
3. Met starten.

De ovendeur vergrendelt kort na de start. Het symbool voor de vergrendeling is verlicht. Pas wanneer het symbool verdwijnt, kan de ovendeur worden geopend.

Na afloop van de reiniging

De oven warmt niet meer op. Op het display staat **00:00**.

Het instellen afbreken

Met de oven uitschakelen. De ovendeur kan pas worden geopend wanneer het symbool verdwenen is.

Reinigingsstand corrigeren

Na de start kan de reinigingsstand niet langer worden gewijzigd.

De reiniging moet 's nachts worden uitgevoerd

Om de oven overdag te kunnen gebruiken, verzet u het tijdstip van het einde van de reiniging naar de nacht. Zie het hoofdstuk *Tijdfuncties*, de eindtijd op een later tijdstip zetten.

Na de zelfreiniging

Wanneer de binnenruimte afgekoeld is, verwijdert u de achtergebleven as met een vochtig doekje uit de binnenruimte.

Onderhoud en reiniging

Wanneer u de oven goed verzorgt en schoonmaakt, blijft hij lang mooi en intact. Hieronder wordt uitgelegd hoe u de oven op de juiste manier verzorgt en schoonmaakt.

Aanwijzingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van de oven zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Schaduwen op de ruit van de deur, die eruit zien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.
- Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking. De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact.

Schoonmaakmiddelen

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen beschadigd worden, dient u zich te houden aan de gegevens in de tabel. Gebruik

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen,
- geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen,
- geen harde schuur- of schoonmaaksponsjes,
- geen hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten.

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Voorkant van de oven	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken.
Roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan. Bij de klantenservice of in de vakhandel zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar die geschikt zijn voor warme oppervlakken. Het schoonmaakmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek.
Ruiten van de deur	Glasreiniger: met een zachte doek schoonmaken. Geen schraper gebruiken.
Deurafscherming	Schoonmaakmiddel voor roestvrij staal (verkrijgbaar bij de klantenservice of in de vakhandel): Neem de gegevens van de fabrikant in acht.
Binnenruimte	Warm zeepsop of water met azijn: met een schoonmaakdoekje reinigen. Bij sterke vervuiling een schuursponsje van roestvrij staal of ovenreiniger gebruiken. Alleen gebruiken in de onverwarmde oven. U kunt het best de zelfreiniging gebruiken. Neem hierbij de aanwijzingen in het hoofdstuk <i>Zelfreiniging</i> in acht!
Glazen afscherming van de ovenlamp	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.

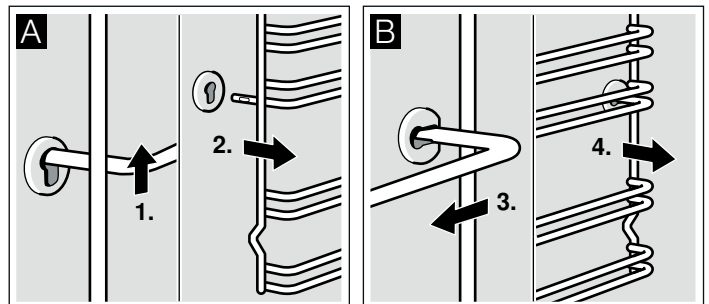
Bereik	Schoonmaakmiddelen
Inschuifrails	Warm zeepsop: laten weken en met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken.
Telescooprails	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken. Niet laten weken, in de vaatwasmachine schoonmaken of bij de zelfreiniging mee reinigen. De rails zouden beschadigd raken en blokkeren.
Toebehoren	Warm zeepsop: laten weken en met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken.

Inschuifrails verwijderen en bevestigen

U kunt de rails voor het reinigen verwijderen. De oven dient afgekoeld te zijn.

Inschuifrails verwijderen

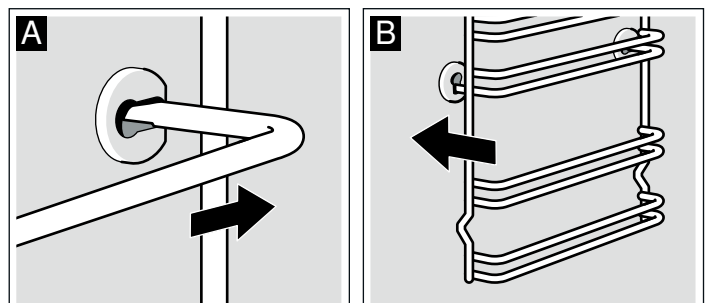
1. Rail voor optillen
2. en uit de geleiders nemen (Afbeelding A).
3. Hierna de hele rail naar voren trekken
4. en verwijderen (Afbeelding B).



Maak de rails schoon met zeepsop en een schoonmaaksponsje. Gebruik bij hardnekkig vuil een borstel.

Inschuifrails bevestigen

1. Inschuifrails eerst in de achterste bus plaatsen, iets naar achteren drukken (Afbeelding A)
2. en vervolgens in de voorste bus plaatsen (Afbeelding B).

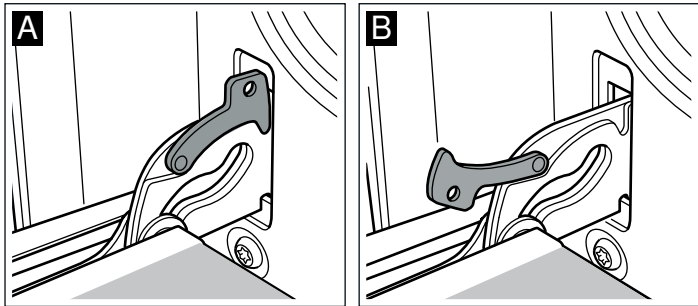


De inschuifrails passen links en rechts. De welving moet zich altijd aan de onderkant bevinden.

Ovendeur verwijderen en inbrengen

Om de deurruiten schoon te maken en te demonteren, kunt u de ovendeur verwijderen.

De scharnieren van de ovendeur zijn alle voorzien van een blokkeerhendel. Wanneer de blokkeerhendels zijn dichtgeklapt (Afbeelding A), is de ovendeur beveiligd. Hij kan niet worden verwijderd. Wanneer de blokkeerhendels voor het verwijderen van de ovendeur opengeklapt zijn (B), zijn de scharnieren beveiligd. Ze kunnen niet dichtklappen.

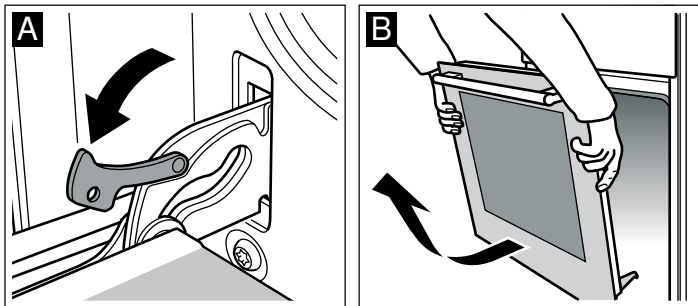


⚠ Risico van letsel!

Wanneer de scharnieren niet beveiligd zijn, klappen ze met grote kracht dicht. Let erop dat de blokkeerhendels altijd helemaal dichtgeklapt zijn, en bij het verwijderen van de ovendeur helemaal opengeklapt.

Deur verwijderen

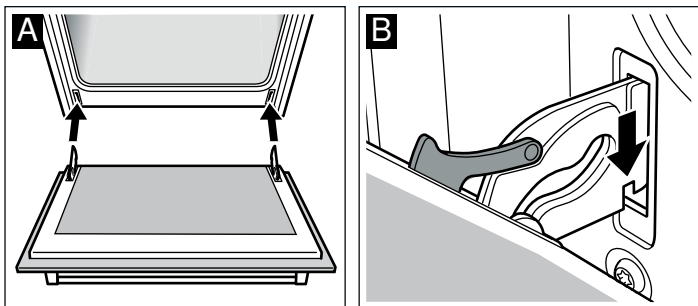
1. Ovendeur helemaal openen.
2. Beide blokkeerhendels links en rechts openklappen (Afbeelding A).
3. Ovendeur tot de aanslag sluiten. Met beide handen links en rechts vastpakken. Nog wat verder sluiten en uitnemen (Afbeelding B).



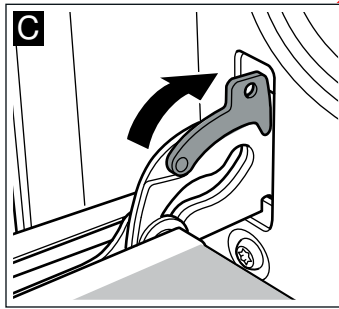
Deur inbrengen

De ovendeur in de omgekeerde volgorde weer inbrengen.

1. Let er bij het inbrengen van de ovendeur op dat beide scharnieren recht in de opening worden geleid (Afbeelding A).
2. De keep op het scharnier dient aan beide kanten in te klikken (Afbeelding B).



3. Beide blokkeerhendels weer dichtklappen (Afbeelding C). Ovendeur sluiten.



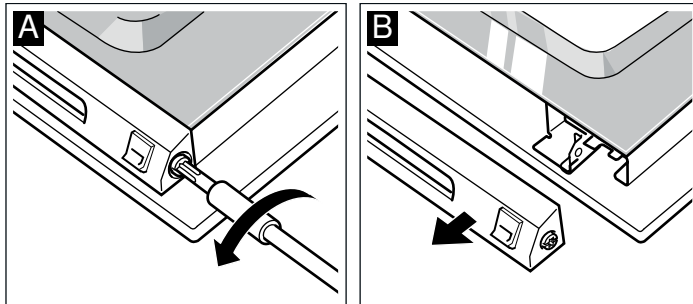
⚠ Risico van letsel!

Wanneer de ovendeur er per ongeluk uitvalt of een scharnier dichtklapt, het scharnier niet met uw hand aanraken. Neem contact op met de klantenservice.

Deurafscherming afnemen

De afscherming op de ovendeur kan verkleurd raken. Om de ovendeur grondig schoon te maken kunt u de afscherming verwijderen.

1. Ovendeur helemaal openen.
2. Afscherming van de ovendeur eraf schroeven. Hiervoor de schroeven aan de linker- en rechterkant losdraaien (Afbeelding A).
3. Afscherming afnemen (Afbeelding B).



Let erop dat de ovendeur niet gesloten wordt zolang de afscherming afgenomen is. De binnenruit kan beschadigd worden.

De afscherming schoonmaken met een reinigingsproduct voor roestvrij staal.

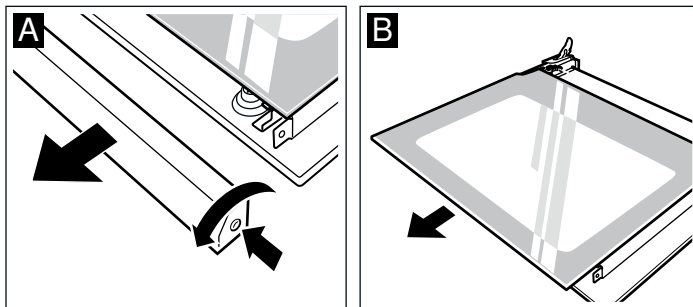
4. Afscherming weer terugplaatsen en bevestigen.
5. Ovendeur sluiten.

Deurruiten verwijderen en inbrengen

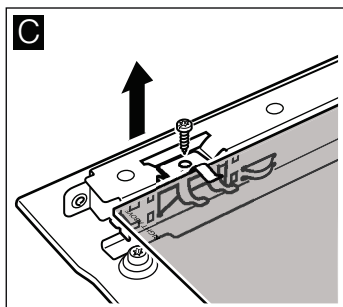
Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de ruiten van de ovendeur afnemen.

Verwijderen

1. Ovendeur verwijderen en met de handgreep naar beneden op een doek leggen.
2. De afscherming bovenaan de ovendeur eraf schroeven. Hiervoor de schroeven aan de linker- en rechterkant losdraaien (Afbeelding A).
3. Bovenste ruit optillen en naar buiten trekken (Afbeelding B).



4. De grote klemmen rechts en links losschroeven. De ruit optillen en de houders van de ruit trekken (Afbeelding C). De ruit eruit nemen.



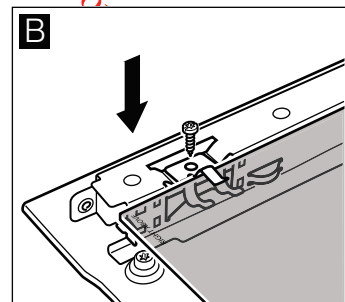
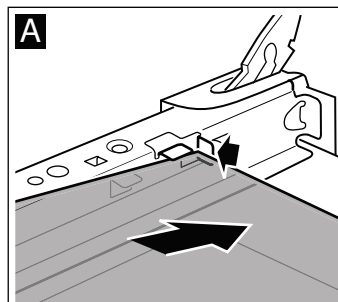
Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek.

Gebruik geen scherpe of schurende middelen en geen schraper. Het glas kan hierdoor beschadigd raken.

Inbrengen

Let er bij het inbrengen op dat "right above" linksonder ondersteboven staat.

1. De ruit schuin naar achteren inschuiven (Afbeelding A).
2. Borgveren rechts en links op de ruit plaatsen, zo uitlijnen dat de veren zich boven het schroefgat bevinden en vastschroeven (Afbeelding B).



3. Bovenste ruit schuin naar achteren inschuiven. Het grote vlak moet zich aan de buitenkant bevinden.
4. Afscherming plaatsen en vastschroeven.
5. Ovendeur inbrengen




Gebruik de oven pas weer wanneer de ruiten naar behoren zijn ingezet.

Wat te doen bij storingen?


Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Raadpleeg de volgende tabel voordat u contact opneemt met de servicedienst. Wellicht kunt u zelf de storing verhelpen.

Storingstabel

Wanneer een gerecht een keer niet lukt, raadpleeg dan het hoofdstuk *Voor u getest in onze kookstudio*. Hier vindt u vele tips en aanwijzingen voor het koken.


Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Het apparaat werkt niet	Zekering defect.	Kijk in de meterkast na of de zekering in orde is.
Op het display staat 00:00 .	Stroomonderbreking.	Stel de tijd opnieuw in.
De ovendeur kan niet worden geopend. Op het display staat 00:00 . Het symbool  wordt weergegeven.	Stroomonderbreking tijdens de zelfreiniging.	Stel de tijd opnieuw in. Wacht tot het symbool  van het display verdwijnt. U kunt de ovendeur weer openen.
De oven warmt niet op of de verwarmingsmethode kan niet worden ingesteld.	Verwarmingsmethode niet herkend	Stel nog eenmaal in.
De oven warmt niet op. In de temperatuurindicatie staat een klein vierkantje.	De oven bevindt zich in de demodus.	Schakel de zekering in de meterkast uit en na minstens 20 seconden weer in. In de volgende 2 minuten de toets  4 seconden lang ingedrukt houden tot het vierkantje van het display verdwijnt.
Op het display verschijnt F8 .	De automatische uitschakeling is geactiveerd. De oven warmt niet meer op.	Druk op een willekeurige toets.

Foutmeldingen met **E**

Wordt op het display een foutmelding met **E** weergegeven, druk dan op de toets . Hiermee wordt de foutmelding gewist. Het kan voorkomen dat u vervolgens de tijd opnieuw moet

instellen. Wordt de fout opnieuw weergegeven, neem dan contact op met de klantenservice.

Bij de volgende foutmeldingen kunt u het probleem zelf oplossen.

Foutmelding	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
E011	Er is een toets te lang ingedrukt.	Druk alle toetsen afzonderlijk in. Controleer of de toetsen schoon zijn. Neem contact op met de klantenservice wanneer de foutmelding aanhoudt.
E115	De temperatuur in de oven is te hoog.	De ovendeur vergrendelt. Wacht tot de binnenruimte is afgekoeld. Met de toets  wist u de foutmelding.

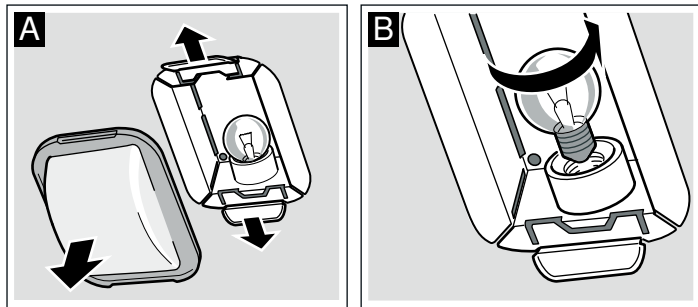
Ovenlamp aan het plafond vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige reservelampen, 40 watt, kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak. Gebruik uitsluitend originele lampen.

⚠ Kans op een elektrische schok!

Zekering in de meterkast uitschakelen.

1. Theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
2. Glazen afscherming verwijderen. Hiervoor met de duimen de metalen stripen naar achteren drukken (Afbeelding A).
3. De lamp eruit draaien en vervangen door een lamp van hetzelfde type (Afbeelding B).



4. Glazen afscherming weer terugplaatsen. Hierbij met één kant inbrengen en de andere kant vast aandrukken. Het glas zit nu vast.
5. Theedoek eruit nemen en de zekering inschakelen.

Linkerovenlamp vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige 230V-halogenelampen, 25watt, kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak. Houd de halogenelamp vast met een droge doek. Hierdoor wordt de levensduur van de lamp verlengd. Gebruik uitsluitend originele lampen.

⚠ Kans op een elektrische schok!

Zekering in de meterkast uitschakelen.

Service dienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om onnodig bezoek van een technicus te voorkomen.

E-nummer en FD-nummer

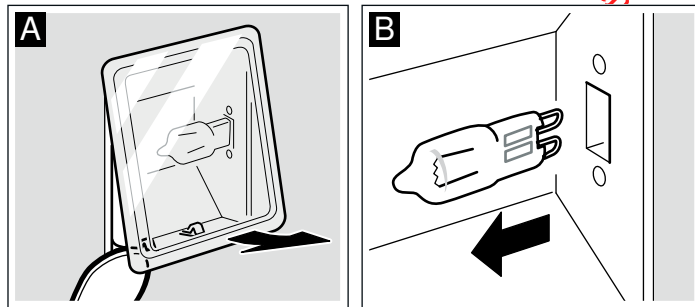
Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u rechts, aan de zijkant van de ovendeur. Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de klantenservice nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.

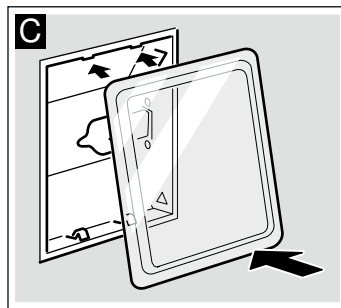
FD-nr.

Service dienst ☎

1. Theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
2. Glazen afscherming verwijderen. De afscherming hiervoor met de hand van onderaf openen (Afbeelding A). Kan de glazen afscherming moeilijk worden verwijderd, gebruik er dan een lepel bij.
3. Lamp eruit trekken - niet draaien (Afbeelding B). Nieuwe lamp inbrengen, hierbij op de stand van de pinnen letten. De lamp stevig aandrukken.



4. Glazen afscherming weer terugplaatsen. Let erop dat de werving in het glas zich aan de rechterkant bevindt. Het glas van boven inbrengen en aan de onderkant stevig aandrukken (Afbeelding C). Het glas zit nu vast.



5. Theedoek eruit nemen en de zekering inschakelen.

Glazen afscherming

Als de glazen afscherming beschadigd is, dient hij te worden vervangen. Passende glazen afschermingen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice. Vermeld a.u.b. het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat.

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietermijn kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4010

B 070 222 141

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

Energie en milieu

Uw nieuwe apparaat is bijzonder energie-efficiënt. Hier krijgt u informatie over de energiegeoptimaliseerde verwarmingsmethode Hetelucht eco. Daarnaast vindt u tips over de mogelijkheid om bij het gebruik van uw apparaat nog meer energie te besparen en over de wijze om het milieuvriendelijk af te voeren.

Verwarmingsmethode Hetelucht eco

Met de energie-efficiënte verwarmingsmethode Hetelucht eco kunt u talrijke gerechten klaarmaken op één niveau. De ventilator verdeelt de energiegeoptimaliseerde warmte van het ronde verwarmingselement in de achterwand gelijkmatig in de binnenruimte. Bakken, braden en garen lukt zonder voorverwarmen.

Aanwijzingen



- Plaats de gerechten in de onverwarmde, lege binnenruimte. Alleen dan werkt de energieoptimalisatie.
- Open de ovendeur tijdens de bereiding alleen wanneer dit noodzakelijk is.


Tabel

In de tabel vindt u een keur aan gerechten die het best geschikt zijn voor Hetelucht eco. U krijgt informatie over geschikte temperaturen en baktijden. U kunt zien welke toebehoren en welk inschuifniveau geschikt zijn.

Temperatuur en baktijd zijn afhankelijk van de hoeveelheid, de vorm en de kwaliteit van de levensmiddelen. Daarom zijn in de tabellen bereiken aangegeven. Probeer het eerst met de laagste waarde. Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

Zet de vorm altijd midden op het rooster. Plaatst u levensmiddelen direct op het rooster, schuif dan ook de braadslede in op hoogte 1. Vet en vocht worden opgevangen en de oven blijft schoner.

Gerechten met hetelucht eco  	Toebehoren	Hoogte	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Taart, cake en gebak				
Roerdeeg op de plaat met droge bedekking	Bakplaat	3	170-190	25-35
Roerdeeg in vormen	Rechthoekige bakvorm	2	160-180	50-60
Taartbodem, roerdeeg	Vorm vruchtentaartbodem	2	160-180	20-30
Vruchtentaart fijn, roerdeeg	Springvorm/tulbandvorm	2	160-180	50-60
Gistdeeg op de plaat met droge bedekking	Bakplaat	3	170-190	25-35
Zandtaartdeeg op de plaat met droge bedekking	Bakplaat	3	180-200	20-30
Biscuitrol	Bakplaat	3	170-190	15-25
Biscuitbodem, 2 eieren	Vorm vruchtentaartbodem	2	150-170	20-30
Biscuittaart (6 eieren)	Springvorm	2	150-170	40-50
Bladerdeeggebak	Bakplaat	3	180-200	20-30
Koekjes	Bakplaat	3	130-150	15-25
Sprits	Bakplaat	3	140-150	30-45
Branddeeggebak, bijv. soesjes	Bakplaat	3	210-230	35-45
Broodjes, roggemeel	Bakplaat	3	200-220	20-30
Ovenschotels				
Gegratineerde aardappels	Ovenschaal	2	160-180	60-80
Lasagne	Ovenschaal	2	180-200	40-50
Diepvriesproducten				
Pizza, dunne bodem	Braadslede	3	190-210	15-25
Pizza, dikke bodem	Braadslede	2	180-200	20-30
Frites	Braadslede	3	200-220	20-30
Chicken wings	Braadslede	3	220-240	20-30
Vissticks	Braadslede	3	220-240	10-20
Voorgebakken broodjes	Braadslede	3	180-200	10-15
Vlees				
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg	Gesloten vorm	2	190-210	130-150
Gebraden varkensvlees, nek, 1 kg	Open vorm	2	190-210	110-130
Gebraden kalfsvlees, bovenbout, 1,5 kg	Open vorm	2	190-210	110-130
Vis				
Dorade, 2 stuks à 750 g	Braadslede	2	170-190	50-60
Dorade in zoutkorst, 900 g	Braadslede	2	170-190	60-70

Gerechten met hetelucht eco 	Toebehoren	Hoogte	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Snoek, 1000 g	Braadslede	2	170-190	60-70
Forel, 2 stuks à 500 g	Braadslede	2	170-190	45-55
Visfilet, per stuk 100 g	Rooster + braadslede	2+1	190-210	30-40

Energie besparen

- De oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.
- Open de ovendeur tijdens het garen, bakken of braden zo weinig mogelijk.
- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook 2 rechthoekige bakvormen naast elkaar in de oven plaatsen.

- Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat beantwoordt aan de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (WEEE - waste electrical and electronic equipment). De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

Automatische programma's

Met de automatische programma's gaan geraffineerde stoofgerechten, sappig gebraden vlees en smakelijke eenpansgerechten u heel gemakkelijk af. U hoeft hierbij niet te keren en te bedruipen en de binnenruimte blijft schoon.

Het bereidingsresultaat is afhankelijk van de kwaliteit van het vlees en de grootte en soort van de vormen of het servies. Maak gebruik van pannelappen wanneer u het gerecht uit de oven neemt. De vorm is heel heet. Opgelet bij het openen van de vorm, er komt hete stoom vrij.

Vormen

De automatische programma's zijn alleen geschikt voor het braden en bakken in open vormen, met uitzondering van gegratineerde ham. Gebruik alleen vormen met een goed sluitend deksel. Neem ook de gegevens van de fabrikant van de vorm in acht.

Geschikte vormen

Wij raden het gebruik van hittebestendige vormen (tot 300 °C) aan, van glas of glaskeramiek. Braadsledes van roestvrij staal zijn slechts beperkt geschikt. Het glanzende oppervlak reflecteert de warmtestraling zeer sterk. Het gerecht wordt minder bruin en het vlees minder gaar. Gebruikt u een braadslede van roestvrij staal, neem dan na afloop van het programma het deksel eraf. Het vlees op grillstand 3 nog 8 tot 10 minuten gratineren. Gebruikt u braadsledes van geëmailleerd staal, gietijzer of persgegoten aluminium, dan wordt het gerecht bruiner. Voeg wat meer vloeistof toe.

Ongeschikte vormen

Vormen van licht, glanzend aluminium, ongeglazuurde klei en vormen van kunststof of met kunststof handgrepen zijn niet geschikt.

Grootte van de vorm

Het vlees moet de bodem van de vorm voor ca. twee derde bedekken. Zo krijgt u mooi braadsap.

De afstand tussen het vlees en het deksel moet minstens 3 cm bedragen. Het vlees kan tijdens het braden uitzetten.

Gerecht voorbereiden

Gebruik vers of diepvriesvlees. Wij bevelen vers vlees op koelkasttemperatuur aan.

Gebruik een geschikte vorm.

Weeg het verse of diepvriesvlees, het gevogelte of de vis. Gedetailleerde aanwijzingen vindt u in de betreffende tabellen. Om in te stellen dient u het gewicht te weten.

Kruid het vlees. Diepvriesvlees kruidt u op dezelfde manier als vers vlees.

Bij veel gerechten dient vloeistof te worden toegevoegd. Doe zoveel vloeistof in de vorm dat de bodem ca. ½ cm bedekt is. Staat er "wat" vloeistof in de tabel, dan zijn 2-3 eetlepels meestal toereikend. Bij vloeistof "ja" mag het rustig meer zijn. Neem de aanwijzingen voor en in de tabellen in acht.

Sluit de vorm af met een deksel. Plaats hem op hoogte 2 op het rooster.

Bij enkele gerechten is het niet mogelijk de eindtijd op een later tijdstip te zetten. Deze gerechten zijn aangeduid met een ster*.

Plaats de vorm altijd in de onverwarmde binnenruimte.

Programma's

Gevogelte

Leg het gevogelte met de kant van de borst naar boven in de braadslede. Gevuld gevogelte is ongeschikt.

Bij meerdere kippenbouten stelt u het gewicht van de zwaarste in. De bouten moeten ongeveer even zwaar zijn.

Voorbeeld: 3 kippenbouten van 300 g, 320 g en 400 g. Stel 400 g in.

Maakt u twee even zware kippen klaar in een braadslede, stel dan evenals bij de bouten het gewicht van de zwaarste in.

Programma's	Programmanummer	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Gevogelte				
Kippetje, vers	P1*	0,7-2,0	nee	Gewicht van het vlees
Poularde, vers	P2*	1,4-2,3	nee	Gewicht van het vlees
Eend, vers	P3*	1,6-2,7	nee	Gewicht van het vlees
Gans, vers	P4*	2,5-3,5	nee	Gewicht van het vlees
Kalkoen, vers	P5*	2,5-3,5	nee	Gewicht van het vlees
Bouten, vers, bijv. kippen-, eenden-, ganzen-, kalkoenbout	P6*	0,3-1,5	nee	Gewicht van de zwaarste bout

Vlees

Doe zoveel vloeistof in de vorm als wordt aangegeven.

Rundvlees

Voeg aan stoofvlees voldoende vloeistof toe. U kunt ook marineervocht gebruiken. Rosbief eerst bereiden met de kant van het vet naar boven.

Programma's	Programmanummer	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Rundvlees				
Stoofvlees, vers bijv. klapstuk, schouderstuk, gemarineerd vlees	P7	0,5-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Stoofvlees, diepvries bijv. klapstuk, schouderstuk, schouder	P8*	0,5-2,0	ja	Gewicht van het vlees
Rosbief, vers, kort gebakken bijv. lendestuk	P9	0,5-2,5	nee	Gewicht van het vlees
Kalfsvlees				
Braadstuk, vers, mager bijv. bovenbout, fricandeau	P10	0,5-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Braadstuk, vers, doorregen bijv. nek, hals	P11	0,5-3,0	wat	Gewicht van het vlees
Schenkel met been, vers	P12	0,5-2,5	ja	Gewicht van het vlees
Lamsvlees				
Bout, vers zonder been, doorbakken	P13	0,5-2,5	wat	Gewicht van het vlees
Bout, vers zonder been, medium	P14	0,5-2,5	nee	Gewicht van het vlees
Bout, vers met been, doorbakken	P15	0,5-2,5	wat	Gewicht van het vlees
Lamsbout, diepvries, zonder been, doorbakken	P16*	0,5-2,0	wat	Gewicht van het vlees
Bout, diepvries, met been, doorbakken	P17*	0,5-2,0	wat	Gewicht van het vlees

Wildbraad

Wildbraad kunt u met spek bedekken, het vlees blijft dan sappiger maar wordt niet zo erg bruin. Voor een fijnere smaak kunt u het wildbraad voor het garen 's nachts in de koelkast in karnemelk, wijn of azijn marinieren.

Wanneer u meerdere hazenbouten klaarmaakt, stelt u het gewicht van de zwaarste bout in.

Konijn kunt u ook voor de bereiding in porties verdelen. Stel het totaalgewicht in.

Wildbraad	Programmanummer	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Hertenvlees, vers bijv. schouder, borst	P18	0,5-3,0	ja	Gewicht van het vlees

Wildbraad	Programmanummer	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Reebout zonder been, vers	P19	0,5-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Hazenbout met been, vers	P20	0,3-0,6	ja	Gewicht van het vlees
Konijn, vers	P21	0,5-3,0	ja	Gewicht van het vlees

Vis

U kunt de vis zoals gebruikelijk besprenkelen met citroensap en zouten.

Voor gestoofde vis: ½ cm vloeistof, bijv. wijn of citroensap in de vorm doen.

Voor gebakken vis: vis door de bloem wentelen en bestrijken met gesmolten boter.

Hele vis lukt het beste wanneer deze in de "zwemhouding" in de vorm staat. Dit betekent dat de rugvin naar boven gericht is. Om ervoor te zorgen dat de vis in deze stand blijft, kunt u een ingesneden aardappel of een kleine, ovenvaste vorm in de buikopening aanbrengen.

Bij meerdere vissen stelt u het totaalgewicht in. De vissen moeten echter ongeveer even groot of even zwaar zijn. Voorbeeld: twee forellen van 0,6 kg en 0,5 kg. Stel 1,1 kg in.

Programma's	Programmanummer	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Vis				
Forel, vers, stoven	P22*	0,3-1,5	ja	Totaalgewicht
Forel, vers, bakken	P23*	0,3-1,5	nee	Totaalgewicht
Kabeljauw, vers, stoven	P24*	0,5-2,0	ja	Totaalgewicht
Kabeljauw, vers, bakken	P25*	0,5-2,0	nee	Totaalgewicht

Eenpansgerecht

U kunt verschillende soorten vlees en verse groente combineren.

Het vlees in stukken snijden. Stukken kip ongesneden gebruiken.

Dezelfde tot de dubbele hoeveelheid groente bij het vlees doen. Voorbeeld: aan 0,5 kg vlees voegt u 0,5 kg tot 1 kg verse groente toe.

Moet het vlees geroosterd zijn, leg het dan als laatste ingrediënt op de groente in de braadslede. Wilt u het minder bruin, roer het vlees dan door de groente.

Bij eenpansgerechten met vlees stelt u het gewicht van het vlees in. Moet de groente zachter zijn, stel dan het totaalgewicht in.

Geschikt voor een groenteschotel zijn vaste groentesoorten, bijv. wortels, sperziebonen, witte kool, selderij en aardappels. Hoe kleiner u de groente snijdt, hoe zachter deze wordt. Bedek de groente met vloeistof om te voorkomen dat deze te bruin wordt aan de bovenkant.

Programma's	Programmanummer	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Eenpansgerecht				
met vlees bijv. eenpansgerecht met verschillende soorten vlees	P26	0,3-3,0	ja	Gewicht van het vlees
met groente bijv. vegetarisch eenpansgerecht	P27	0,3-3,0	ja	Totaalgewicht
Goulash	P28	0,3-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Rollades	P29	0,3-3,0	ja	Gewicht van het vlees

Gehakt

Gebruik alleen vers gehakt.

Stel het totaalgewicht van het gehakt in.

U kunt het mengsel met groenteblokjes of kaas afmaken.

Programma's	Programmanummer	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Gehakt				
van vers rundvlees	P30	0,3-3,0	nee	Totaalgewicht
van vers lamsvlees	P31*	0,3-3,0	nee	Totaalgewicht
van vers, gemengd vlees	P32*	0,3-3,0	nee	Totaalgewicht
van vers varkensvlees	P33*	0,3-3,0	nee	Totaalgewicht

Varkensvlees

Braadstuk met een korstje legt u met de korst naar boven in de vorm. Snijd het zwoerd voor de bereiding rastervormig in, zonder het vlees te beschadigen.

Ham met de vetlaag naar boven in de vorm leggen. De ham onafgedekt gratineren.


Stel bij braadstukken het gewicht van het vlees, bij rollades het totaalgewicht in.

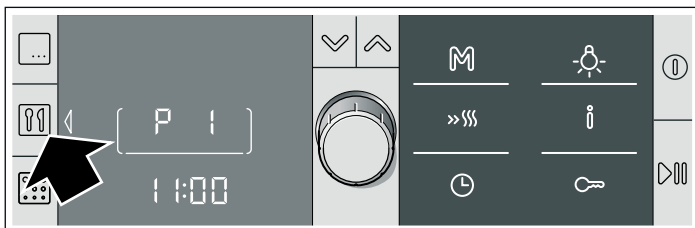
Programma's	Programmanummer	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Varkensvlees				
Halsstuk vers, zonder been	P34	0,5-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Halsstuk, diepvries, zonder been	P35*	0,5-2,0	ja	Gewicht van het vlees
Lendestuk, vers	P36	0,5-2,5	ja	Gewicht van het vlees
Rollade, vers	P37	0,5-3,0	ja	Totaalgewicht
Braadstuk met korstje, vers, buikstuk	P38	0,5-3,0	nee	Gewicht van het vlees
Ham, vers, gepekeld, garen	P39	1,0-4,0	wat	Gewicht van het vlees
Ham, vers, gepekeld, gratineren	P40*	1,0-4,0	nee	Gewicht van het vlees

Programma kiezen en instellen

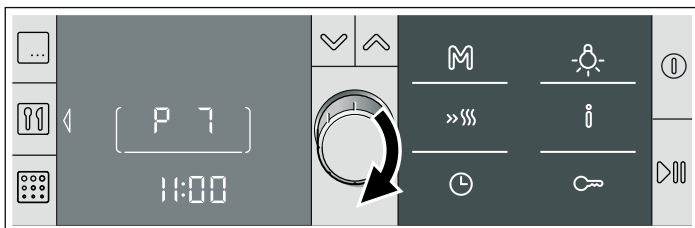
Zoek eerst het geschikte programma uit de programmatabel.


Het voorbeeld in de afbeelding: Instelling voor gestoofd rundvlees, vers, programma 7, gewicht van het vlees 1,3 kg.

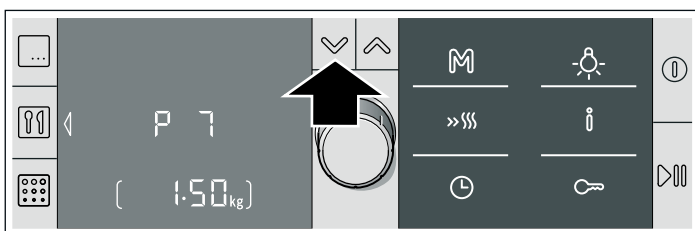
- De toets  indrukken. Het eerste programmanummer verschijnt in de temperatuurindicatie.



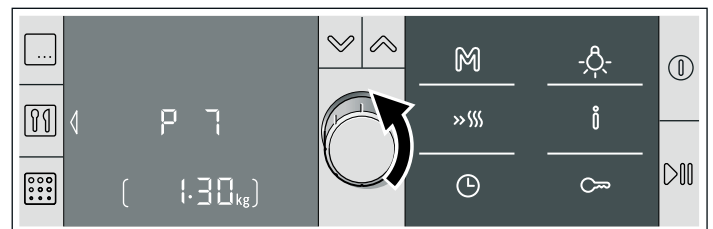
- Met de draaiknop het gewenste programmanummer instellen.




- De toets  indrukken. In de tijdsindicatie wordt een gewicht voorgesteld.




Met de draaiknop het gewicht van het gerecht instellen.




- De toets  indrukken. De duur van het programma wordt weergegeven.



Het programma start. Het verloop van de tijdsduur  is te zien in de tijdsindicatie.

Het programma is afgerond

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. U kunt het signaal vroegtijdig met de toets  wissen.

Programmaduur wijzigen

De tijdsduur kan niet worden gewijzigd.



Programma wijzigen

Na de start kan het programma niet meer worden gewijzigd.



Ovendeur tussentijds openen

De werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur wordt de werking weer voortgezet.

Werking onderbreken

De toets  kort indrukken. De oven bevindt zich nu in de pauzestand. Opnieuw op  drukken, de werking wordt voortgezet.

Programma afbreken

De toets  ingedrukt houden tot het symbool  voor 3D-hetelucht en 160 °C verschijnen. U kunt opnieuw instellen.

De eindtijd op een later tijdstip zetten

Zie het hoofdstuk *Tijdfuncties, de eindtijd op een later tijdstip zetten*.

Tips voor de automatische programma's

Het gewicht van het vlees of gevogelte ligt boven het aangegeven gewichtsbereik.	Het gewichtsbereik is bewust beperkt. Voor zeer grote braadstukken is vaak geen voldoende grote braadslede voorhanden. Bereid grote stukken vlees met boven- en onderwarmte ☐ of circulatiegrillen ☒.
Het vlees is goed, maar de jus is te donker.	Neem een kleinere vorm of gebruik meer vloeistof.
Het vlees is goed, maar de jus is te licht en te waterig.	Neem een grotere vorm of gebruik minder vloeistof.
Het gerecht is te droog aan de bovenkant.	Gebruik een vorm met een goed sluitend deksel. Mager vlees blijft mals door er spekreepjes op te leggen.
Tijdens het braden ruikt het vlees aan-gebrand, maar het ziet er goed uit.	Het deksel van de braadslede sluit niet goed of het vlees is groter geworden en heeft het deksel opgetild. Gebruik altijd een passend deksel. Let erop dat er tenminste 3 cm afstand zit tussen het vlees en het deksel.
U wilt diepvriesvlees klaarmaken.	Kruid het diepvriesvlees op dezelfde manier als vers vlees. Let op: bij diepvriesvlees kan de eindtijd niet op een later tijdstip worden gezet. Het vlees zou tijdens de wachttijd ontdooien en oneetbaar worden.

Voor u in onze kookstudio uitgetest.

Hier vindt u een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. Wij laten u zien welke verwarmingsmethode en temperatuur het meest geschikt is voor uw gerecht. U krijgt informatie over de juiste toebehoren en de hoogte waarop ze ingeschoven dienen te worden. U krijgt tips over de te gebruiken vormen en de bereiding.

Aanwijzingen

- De tabel geldt altijd voor producten die in de onverwarmde en lege binnenruimte worden geplaatst. Alleen voorverwarmen wanneer dit in de tabel wordt aangegeven. Leg pas na het voorverwarmen bakpapier op de toebehoren.
- De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.
- Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren. Bij de klantenservice of in de vakhandel kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen. Verwijder voor het gebruik alle toebehoren en vormen die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.
- Gebruik altijd een pannenvlap wanneer u hete toebehoren of vormen uit de oven neemt.

Gebak

Bakken op één niveau

Met boven- en onderwarmte ☐ lukt het gebak het beste.

Wanneer u met 3D-hetelucht ☒ bakt, dient u de volgende inschuifhoogtes voor de toebehoren te gebruiken:

- Gebak in vormen: hoogte
- Gebak op de plaat: hoogte

Bakken op meerdere niveaus

Gebruik 3D-hetelucht ☒.

Inschuifhoogtes bij het bakken op 2 niveaus

- Braadslede: hoogte
- Bakplaat: hoogte

Inschuifhoogtes bij het bakken op 3 niveaus

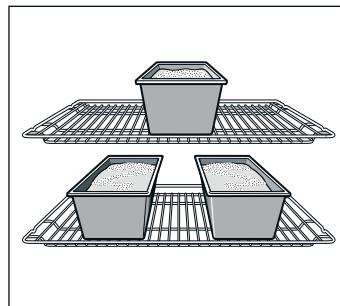
- Bakplaat: hoogte 5

- Braadslede: hoogte
- Bakplaat: hoogte

Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

In de tabellen vindt u talrijke voorstellen voor uw gerechten.

Wanneer u met 3 rechthoekige bakvormen tegelijk bakt, zet deze dan zoals op de afbeelding aangegeven op het rooster.



Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Bij lichte bakvormen van dunwandig metaal of glazen vormen is de baktijd langer en wordt het gebak niet zo gelijkmatig bruin.


Wanneer u siliconen vormen wilt gebruiken, raadpleeg dan de informatie en de recepten van de fabrikant. Vormen van silicone zijn vaak kleiner dan normale vormen. De deegvormen en receptgegevens kunnen afwijken.

Tabellen














In de tabellen vindt u voor de verschillende soorten gebak de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Probeer het eerst met de laagste waarde. Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

De baktijden worden 5 tot 10 minuten korter wanneer u voorverwarmt.





















Bijkomende informatie vindt u onder *Tips voor het bakken* na de tabellen.




Aanwijzing: als gevolg van de hoge vochtigheid kan bij het bakken met hydrobakken  aan de binnenkant van de oven

condensaat ontstaan. Open de oven voorzichtig, er komt hete stoom vrij.

Gebak in vormen	Vorm	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Cake, eenvoudig	Krans-/rechthoekige vorm	2		160-180	50-60
	3 cakevormen	3+1		140-160	60-80
Cake, fijn	Krans-/rechthoekige vorm	2		150-170	60-70
Taartbodem, roerdeeg	Vorm vruchtentaartbodem	3		160-180	20-30
Vruchtentaart fijn, roerdeeg	Springvorm/tulbandvorm	2		160-180	50-60
Biscuitbodem, 2 eieren (voorverwarmen)	Vorm vruchtentaartbodem	2		160-180	20-30
Biscuittaart, 6 eieren (voorverwarmen)	Springvorm	2		160-180	40-50
Bodem zandtaartdeeg met rand	Springvorm	1		180-200	25-35
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg*	Springvorm	1		160-180	70-90
Zwitserse vruchtentaart	Pizzaplaat	1		220-240	35-45
Tulband	Tulbandvorm	2		150-170	60-70
Pizza, dunne bodem met weinig bedekking (voorverwarmen)	Pizzaplaat	1		280-300	10-15
Hartig gebak*	Springvorm	1		170-190	45-55

* Gebak ca. 20 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven laten afkoelen.

Gebak op de plaat	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Roerdeeg met droge bedekking	Bakplaat	2		170-190	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	35-45
Roerdeeg met vochtige bedekking, vruchten	Braadslede	2		170-190	25-35
	Braadslede + bakplaat	3+1		140-160	40-50
Gistdeeg met droge bedekking	Bakplaat	3		170-190	25-35
	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	35-45
Gistdeeg met vochtige bedekking, vruchten	Braadslede	3		160-180	40-50
	Braadslede + bakplaat	3+1		150-160	50-60
Zandtaartdeeg met droge bedekking	Bakplaat	1		180-200	20-30
Zandtaartdeeg met vochtige bedekking, vruchten	Braadslede	2		160-180	60-70
Zwitserse vruchtentaart	Braadslede	1		210-230	40-50
Biscuitrol (voorverwarmen)	Bakplaat	2		170-190	15-20
Broodvlecht van 500 g bloem	Bakplaat	2		180-200	25-35
Kerststol van 500 g bloem	Bakplaat	3		160-180	60-70
Kerststol van 1 kg bloem	Bakplaat	3		140-160	90-100
Strudel, zoet	Braadslede	2		190-210	55-65
Pizza	Bakplaat	2		220-240	25-35
	Braadslede + bakplaat	3+1		180-200	40-50
Flammkuchen (voorverwarmen)	Braadslede	2		280-300	10-12
Börek	Braadslede	2		180-200	40-50

Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Koekjes	Bakplaat	3		140-160	15-25
	Braadslede + bakplaat	3+1		130-150	25-35
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1		130-150	30-40

Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Sprints (voorverwarmen)	Bakplaat	3	☐	140-150	30-40
	Bakplaat	3	⊗	140-150	25-35
	Braadslede + bakplaat	3+1	⊗	140-150	30-45
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1	⊗	130-140	35-50
Bitterkoekjes	Bakplaat	2	☐	100-120	30-40
	Braadslede + bakplaat	3+1	⊗	100-120	35-45
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1	⊗	100-120	40-50
Schuimgebak	Bakplaat	3	⊗	80-100	100-150
Muffins	Rooster met muffinplaat	3	☐	180-200	20-25
	2 roosters met muffinplaten	3+1	⊗	160-180	25-30
Deeg van bijv. soesjes	Bakplaat	2	☐	210-230	30-40
Bladerdeeggebak	Bakplaat	3	⊗	180-200	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1	⊗	180-200	25-35
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1	⊗	170-190	35-45
Gistdeeggebak	Bakplaat	3	☐	190-210	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1	⊗	160-180	25-35

Brood en broodjes


Bij het bakken van brood de oven voorverwarmen, wanneer er niet iets anders aangegeven is.

Giet nooit water in de hete oven.

Brood en broodjes	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Gistbrood van 1,2 kg bloem	Braadslede	2	☐	300	5
				200	30-40
Zuurdeegbrood van kg bloem	Braadslede	2	☐	300	8
				200	35-45
Plat rond brood	Braadslede	2	☐	300	10-15
Broodjes (niet voorverwarmen)	Bakplaat	3	☐	200-220	20-30
Broodjes van gistdeeg, zoet	Bakplaat	3	☐	180-200	15-20
	Braadslede + bakplaat	3+1	⊗	150-170	20-30

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.
Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.	Prik ca. 10 voor het einde van de in het recept vermelde baktijd met een stokje in het hoogste punt van het gebak. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar.
Het gebak zakt in.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Houd rekening met de omroertijden in het recept.
Het gebak is in het midden hoog gerezzen en lager bij de randen.	De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.
Het gebak wordt te donker aan de bovenkant.	Plaats het verder naar binnen, kies een lagere temperatuur en bak het iets langer.
Het gebak is te droog.	Als het gebak klaar is, prikt u er met een prikker kleine gaatjes in. Vervolgens bedruppelt u het met vruchtensap of alcohol. Stel de temperatuur de volgende keer 10 graden hoger in en houd een kortere baktijd aan.
Het brood of het gebak (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen).	Gebruik de volgende keer wat minder vloeistof en bak iets langer bij een wat lagere temperatuur. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor. Bestrooi het met amandelen of paneermeel en doe dan de bovenlaag erop. Houd u aan de recepten en baktijden.
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies een wat lagere temperatuur, dan wordt het gebak gelijkmatiger bruin. Gebruik bij kwetsbaar gebak boven- en onderwarmte ☐ op één niveau. Ook bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed op de plaat past.

Het vruchtengebak is te licht aan de onderkant.	Plaats het gebak de volgende keer één niveau lager.
Het sap van de vruchten stroomt over.	Gebruik, indien beschikbaar, de volgende keer de diepere braadslede.
Klein gebak van gistdeeg plakt bij het bakken aan elkaar.	Tussen de gebakstukken dient een afstand van ca. 2 cm te zijn. Zo is er voldoende plaats en kan het gebak goed rijzen en helemaal bruin worden.
U hebt op meerdere niveaus gebakken. Op de bovenste plaat is het gebak donkerder dan op de onderste.	Gebruik voor het bakken op meerdere niveaus altijd 3D-hetelucht  . Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
Bij het bakken van vochtig gebak ontstaat er condenswater.	Bij het bakken kan waterdamp ontstaan. Deze komt vrij via de deur. De waterdamp kan neerslaan op het bedieningspaneel of op het meubilair en als condens neerdruppelen. Dit is normaal.

Vlees, gevogelte, vis

Vormen

U kunt alle vormen gebruiken die hittebestendig zijn. Voor grote stukken vlees is ook de braadslede geschikt.

Het meest geschikt zijn vormen van glas. Let erop dat het deksel voor de pan past en goed sluit

Gebruikt u geëmailleerde braadpannen, voeg dan wat meer vloeistof toe.

Bij braadgerei van roestvrij staal wordt het gerecht niet zo erg bruin en kan het vlees wat minder gaar zijn. Houd langere bereidingstijden aan.

Opgaven in de tabellen:

Vorm zonder deksel = open

Vorm met deksel = gesloten

Zet de vorm altijd midden op het rooster.

Zet hete vormen van glas op een droge onderzetter. Is de ondergrond nat of koud, dan kan het glas knappen.

Braden

Voeg aan mager vlees een beetje vloeistof toe. De bodem van de vorm dient ca. ½ cm bedekt te zijn.

Voeg aan stoofvlees royaal vloeistof toe. De bodem van de vorm dient ca 1 - 2 cm bedekt te zijn.

De hoeveelheid vloeistof is afhankelijk van het soort vlees en het materiaal van de vormen. Wanneer u vlees in geëmailleerde braadvormen klaarmaakt, is er wat meer vloeistof nodig dan in glazen vormen.

Braadsledes van roestvrij staal zijn slechts beperkt geschikt. Het vlees gaart langzamer en wordt minder bruin. Houd een hogere temperatuur en/of een langere bereidingstijd aan.

Grillen

Verwarm bij het grillen ca. 3 minuten voor alvorens het gerecht in de binnenruimte te plaatsen.

Gril altijd in een gesloten oven.

Gebruik zoveel mogelijk gelijke stukken om te grillen. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals.

Keer de grillstukken na 2/3 van de bereidingstijd.

Zout de steaks pas na het grillen.

Leg de te grillen stukken vlees rechtstreeks op het rooster. Als u één stuk vlees wilt grillen, lukt dit het best wanneer u het midden op het rooster legt.

Plaats ook de braadslede op hoogte 1. Het vleessap wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

De bakplaat of braadslede bij het grillen niet op hoogte 4 of 5 plaatsen. Door de sterke hitte vervormen ze en bij verwijdering kunnen ze de binnenruimte beschadigen.

Het grillelement wordt steeds weer in- en uitgeschakeld. Dit is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.

Vlees























Draai stukken vlees na de helft van de tijd om.

Als het vlees klaar is, moet het nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven blijven. Het vocht kan zich dan beter verdelen.

Wikkel rosbief na de bereiding in aluminiumfolie en laat het 10 minuten in de oven nagaren.

Snijdt bij varkensvlees met zwaard, het zwaard kruisgewijs in en leg het vlees eerst met het zwaard naar beneden in de vorm.

Vlees	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Rundvlees						
Gestoofd rundvlees	1,0 kg	gesloten	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Runderfilet, medium	1,0 kg	open	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rosbief, medium	1,0 kg	open	1		220-240	60
Steaks, 3 cm dik, medium		Rooster + braadslede	5+1		3	15
Kalfsvlees						
Gebraden kalfsvlees	1,0 kg	open	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Kalfsschenkel	1,5 kg	open	2		210-230	140

Vlees	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Varkensvlees						
Braadstuk zonder zwoerd (bijv. halsstuk).	1,0 kg	open	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	130
	2,0 kg		1		170-190	170
Braadstuk met zwoerd (bijv. schouder)	1,0 kg	open	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Varkensfricandeau	500 g	Rooster + braadslede	3+1		230-240	30
Varkensvlees, mager	1,0 kg	open	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Casselerrib met been	1,0 kg	gesloten	2		210-230	70
Steaks, 2 cm dik		Rooster + braadslede	5+1		3	15
Varkensmedaillons, 3 cm dik		Rooster + braadslede	5+1		3	10
Lamsvlees						
Lamszadel met been	1,5 kg	open	2		190-210	60
Lambout zonder been, medium	1,5 kg	open	1		160-180	120
Wildbraad						
Reerug met been	1,5 kg	open	2		200-220	50
Reebout zonder been	1,5 kg	gesloten	2		210-230	100
Wild zwijn	1,5 kg	gesloten	2		180-200	140
Hertenvlees	1,5 kg	gesloten	2		180-200	130
Konijn	2,0 kg	gesloten	2		220-240	60
Gehakt						
Gebraden gehakt	van 500 g vlees	open	1		180-200	80
Worstjes						
Worstjes		Rooster + braadslede	4+1		3	15

Gevogelte






De gewichtsgegevens in de tabel hebben betrekking op ongevuld, panklaar gevogelte.

Leg het hele gevogelte eerst met de borstzijde naar beneden op het rooster. Na 2/3 van de opgegeven tijd keren.

Braadstukken, zoals kalkoenrollade of kalkoenfilet, halverwege de opgegeven tijd keren. Stukken gevogelte na 2/3 van de tijd keren.

Prik bij eend of gans het vel onder de vleugels in. Zo kan het vet weglopen.

Gevogelte wordt bijzonder knapperig bruin als u het tegen het einde van de bereidingstijd bestrijkt met boter, zout water of sinaasappelsap.

Gevogelte	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Kip, heel	1,2 kg	Rooster	2		220-240	60-70
Poularde, heel	1,6 kg	Rooster	2		210-230	80-90
Kip, gehalveerd	per stuk 500 g	Rooster	2		220-240	40-50
Stukken kip	per stuk 150 g	Rooster	3		210-230	30-40
Stukken kip	per stuk 300 g	Rooster	3		210-230	35-45

Gevogelte	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Kipfilets	per stuk 200 g	Rooster	3		3	30-40
Eend, heel	2,0 kg	Rooster	2		190-210	100-110
Eendenborst	per stuk 300 g	Rooster	3		240-260	30-40
Gans, heel	3,5-4,0 kg	Rooster	2		170-190	120-140
Ganzenbouten	per stuk 400 g	Rooster	3		220-240	40-50
Kalkoen, heel	3,0 kg	Rooster	2		180-200	80-100
Kalkoenrollade	1,5 kg	open	1		200-220	110-130
Kalkoenfilet	1,0 kg	gesloten	2		180-200	80-90
Kalkoenbout	1,0 kg	Rooster	2		180-200	90-100

Vis

Keer visstukken na $\frac{2}{3}$ van de tijd.

Hele vis hoeft niet gekeerd te worden. Plaats de hele vis in de zwemstand, met de rugvin naar boven, in de oven. Een

ingesneden aardappel of een kleine ovenvaste vorm in de buik van de vis maakt hem stabiel.

Voeg bij de visfilet voor het stoven een paar eetlepels vloeistof toe.

Vis	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Vis, heel	per stuk ca. 300 g	Rooster	2		2	20-25
	1,0 kg	Rooster	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Rooster	2		190-210	60-70
	2,0 kg	gesloten	2		190-210	70-80
Viskotelet, 3 cm dik		Rooster	3		2	20-25
Visfilet		gesloten	2		210-230	25-30

Tips voor het braden en grillen

Voor het gewicht van het vlees staan geen gegevens in de tabel.	Maak uw keuze in overeenstemming met het eerstvolgende, lagere gewicht en houd een langere tijd aan.
Hoe kunt u vaststellen of het vlees klaar is?	Gebruik de vleesthermometer (verkrijgbaar in de speciaalzaak) of doe de "lepeltest". Druk met een lepel op het vlees. Voelt het stevig aan, dan is het klaar. Geeft het mee, dan heeft het nog wat tijd nodig.
Het vlees is te donker en de korst is op enkele plaatsen verbrand.	Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Neem de volgende keer kleiner braadgerei of voeg wat meer vloeistof toe.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Gebruik de volgende keer groter braadgerei en voeg minder vloeistof toe.
Bij het overgieten van het vlees ontstaat waterdamp.	Dit is normaal. Een groot deel van de waterdamp ontsnapt uit de oven. Het kan neerslaan op het koudere schakelpaneel of op meubilair en als condens neerdruppelen.

Langzaam garen

Langzaam garen, dat op een hele lage temperatuur gebeurt, is de ideale gaarmethode voor alle zachte stukken vlees die rosé of medium moeten zijn. Het vlees blijft heel sappig en wordt boterzacht.

U heeft veel speelruimte bij de menuplanning, want langzaam gegaard vlees kan probleemloos worden warmgehouden.

Aanwijzingen

- Gebruik alleen vers vlees. Verwijder pezen en vetranden zorgvuldig. Vet ontwikkelt bij het langzaam garen een sterke eigen smaak.
- Grote stukken vlees hoeven niet gekeerd te worden.
- Het vlees kan direct na het langzaam garen in stukken worden gesneden. Het hoeft niet te rusten.

- Door de speciale bereidingsmethode ziet het vlees er rosé uit. Dit betekent niet dat het rauw of minder gaar is.
- Wanneer u een vleessaus wilt hebben, gaar het vlees dan in een gesloten vorm. Let er echter op dat de bereidingstijden korter worden.
- Om te controleren of het vlees gaar is, gebruikt u een braadthermometer. Er dient een kerntemperatuur van 60 °C gedurende minstens 30 minuten te worden aangehouden.

Geschikte vormen

Gebruik een ondiepe vorm, bijv. een serveerschalen van porselein of een glazen braadpan zonder deksel.

Plaats de open vorm altijd op hoogte 2 op het rooster.

Instellen

1. Kies de verwarmingsmethode boven- en onderwarmte en stel een temperatuur tussen de 70 en 90 °C in.
De oven voorverwarmen en daarbij de vorm mee verwarmen.
2. Wat vet sterk verhitten in een pan. Het vlees aan alle kanten, ook aan de uiteinden, goed aanbraden en direct in de voorverwarmde vorm doen.
3. De vorm met het vlees weer in de oven plaatsen en langzaam garen. Voor het meeste vlees is een temperatuur van 80 °C ideaal.

Tabel

Voor het langzaam garen zijn alle zachte delen van gevogelte, rund, kalf, varken en lam geschikt. De tijden voor het langzaam garen zijn afhankelijk van de dikte en kerntemperatuur van het vlees.

Gerecht	Gewicht	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Aanbraadtijd in minuten	Tijd voor het langzaam garen in uren
Gevogelte						
Kalkoenfilet	1000 g	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	4-5
Eendenborst*	300-400 g	2	<input type="checkbox"/>	80	3-5	2-2½
Rundvlees						
Runderbraadvlees (bijv. heupstuk), 6-7 cm dik	ca. 1,5 kg	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	4½-5½
Runderfilet, heel	ca. 1,5 kg	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	5-6
Rosbief, 5-6 cm dik	ca. 1,5 kg	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	4-5
Heupstukken, 3 cm dik		2	<input type="checkbox"/>	80	5-7	80-110 Min.
Kalfsvlees						
Kalfsbraadvlees (bijv. bovenbout), 6-7 cm dik	ca. 1,5 kg	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	5-6
Kalfsfilet	ca. 800 g	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	3-3½
Varkensvlees						
Mager varkensbraadvlees (bijv. lendestuk), 5-6 cm dik	ca. 1,5 kg	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	5-6
Varkenshaas, heel	ca. 500 g	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	2½-3
Lamsvlees						
Lamsrugfilet, heel	ca. 200 g	2	<input type="checkbox"/>	80	5-6	1½-2

* Voor een knapperig vel braadt u de eendenborst na het langzaam garen kort in de pan.

Tips voor het langzaam garen

Het langzaam gegaarde vlees is niet zo heet als vlees dat op de gebruikelijke manier is gebraden. Om ervoor te zorgen dat het gebraden vlees niet te snel afkoelt, kunt u de borden van te voren opwarmen en de sauzen zeer heet opdienen.

U wilt langzaam gegaard vlees warmhouden. Zet na het langzaam garen de temperatuur weer op 70 °C. Kleine stukken vlees kunnen maximaal 45 minuten, grote stukken tot 2 uur worden warmgehouden.

Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast

Plaats de vormen altijd op het rooster.

Grilt u direct op het rooster, plaats dan ook de braadslede op hoogte 1. De oven blijft schoner.

De bereidingsstoestand van een ovenschotel is afhankelijk van de grootte van de vorm en de hoogte van het gerecht. De opgaven in de tabellen zijn slechts richtwaarden.

Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Ovenschotels					
Ovenschotel, zoet	Ovenschaal	2	<input type="checkbox"/>	180-200	50-60
Soufflé	Ovenschaal	2	<input type="checkbox"/>	180-200	35-45
	Portievormpjes	2	<input type="checkbox"/>	200-220	20-25
Pastaschotel	Ovenschaal	2	<input type="checkbox"/>	200-220	40-50
Lasagne	Ovenschaal	2	<input type="checkbox"/>	180-200	40-50

Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Gegratineerde gerechten					
Gegratineerde aardappels, rauwe ingrediënten, max. 4 cm hoog	1 ovenschaal	2		160-180	60-80
	2 ovenschalen	3+1		150-170	60-80
Toast					
4 stuks, gegratineerd	Rooster + braadslede	3+1		160-170	10-15
12 stuks, gegratineerd	Rooster + braadslede	3+1		160-170	15-20

Kant-en-klaar producten

Houd u aan de opgaven van de fabrikant op de verpakking.

Wanneer u de toebehoren bekleedt met bakpapier, let er dan op dat het bakpapier geschikt is voor deze temperaturen. Pas de grootte van het papier aan het gerecht aan.

Het bereidingsresultaat is zeer sterk afhankelijk van het soort levensmiddelen. Op het rauwe product kunnen al bruine plekken en ongelijkmatigheden te zien zijn.

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Pizza, diepvries					
Pizza met dunne bodem	Braadslede	2	/	200-220	15-25
	Braadslede + rooster	3+1		180-200	20-30
Pizza met dikke bodem	Braadslede	2	/	170-190	20-30
	Braadslede + rooster	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Braadslede	3	/	170-190	20-30
Minipizza	Braadslede	3	/	190-210	10-20
Pizza, diepvries					
Pizza (voorverwarmen)	Braadslede	1	/	180-200	10-15
Aardappelproducten, diepvries					
Frites	Braadslede	3	/	190-210	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		180-200	30-40
Kroketten	Braadslede	3	/	190-210	20-25
Rösti, gevulde aardappelflappen	Braadslede	3	/	200-220	15-25
Brood en banket, diepvries					
Broodjes, baguette	Braadslede	3	/	180-200	10-20
Zoute krakelingen	Braadslede	3	/	200-220	10-20
Brood en banket, voorgebakken					
Voorgebakken broodjes, voorgebakken baguettes	Braadslede	2		190-210	10-20
	Braadslede + rooster	3+1		160-180	20-25
Groenteballetjes, diepvries					
Vissticks	Braadslede	2	/	220-240	10-20
Kipsticks, kipnuggets	Braadslede	3	/	200-220	15-25
Strudel, diepvries					
Strudel	Braadslede	3	/	190-210	30-35

Bijzondere gerechten

Bij lage temperaturen lukt romige yoghurt u met 3D-hetelucht ☉ even goed als luchtig gistdeeg.

Verwijder eerst de toebehoren, inhangroosters of telescooprails uit de binnenruimte.

Yoghurt maken

- 1 liter melk (3,5 % vet) aan de kook brengen en tot 40 °C afkoelen.
- Hier 150 g yoghurt (koelkasttemperatuur) door roeren.
- Hiermee koppen of kleine twist-off potjes vullen en afdekken met vershoudfolie.

Gerecht	Vormen		Verwarmingsmethode	Temperatuur	Tijdsduur
Yoghurt	Koppen of Twist-Off potten	op de bodem van de binnenruimte plaatsen	☉	50 °C	5 m
				50 °C	8 uur
Gistdeeg laten rijzen	Hittebestendige vorm	op de bodem van de binnenruimte plaatsen	☉	50 °C	5-10 min..
				Apparaat uitschakelen en gistdeeg in de binnenruimte plaatsen	20-30 min..

Ontdooien

De verwarmingsmethode Ontdooien ☉ is het meest geschikt voor diepvriesproducten.

De ontdooitijd is afhankelijk van het soort en de hoeveelheid levensmiddelen.

Houd u aan de opgaven van de fabrikant op de verpakking.

Diepvrieslevensmiddelen uit de verpakking halen en in een geschikte vorm op het rooster plaatsen.

Leg het gevogelte eerst met de borstzijde naar beneden op een schaal.

Aanwijzing: Tot 60 °C brandt de ovenlamp niet. Zo is een optimale fijninstelling mogelijk.

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur
Gevoelige diepvriesproducten bijv. slagroomtaarten, crèmetaarten, taarten met chocolade- of suikerglazuur, vruchten, etc.	Rooster	1	☉	30 °C
Overige diepvriesproducten Kip, worst en vlees, brood en broodjes, cake en ander gebak	Rooster	1	☉	50 °C

Drogen

Met 3D-hetelucht ☉ kunt u uitstekend drogen.

Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken en was deze grondig.

Laat ze goed afdruipe en droog ze af.

Bedek de braadslede en het rooster met bak- of perkamentpapier.

Fruit of groente met veel vocht enkele malen keren.

Het gedroogde gerecht direct na het drogen losmaken van het papier.

Vruchten en kruiden	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur	Tijdsduur
600 g appelringen	Braadslede + rooster	3+1	☉	80 °C	ca. 5 uur
800 g stukjes peer	Braadslede + rooster	3+1	☉	80 °C	ca. 8 uur
1,5 kg kwetsen of pruimten	Braadslede + rooster	3+1	☉	80 °C	ca. 8-10 uur
200 g panklare keukenkruiden	Braadslede + rooster	3+1	☉	80 °C	ca. 1½ uur

Inmaak

Voor het inmaken moeten de potten en rubberen ringen schoon en in orde zijn. Gebruik zo mogelijk potten van gelijke grootte. De gegevens in de tabel hebben betrekking op ronde glazen potten van 1 liter.

Attentie!

Gebruik geen grotere of hogere potten. De deksels zouden kunnen springen.

Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken. Was het grondig.

De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Deze kunnen worden beïnvloed door de omgevingstemperatuur, het aantal potten, de hoeveelheid en de temperatuur van de inhoud. Controleer voor u om- of uitschakelt of de potten werkelijk borrelen.

Vorbereiden

1. De potten vullen, niet te
2. De glazen randen schoonmaken.
3. Leg op elke pot een natte rubberen ring en een deksel.

4. Sluit de potten af met klemmen.
Plaats niet meer dan zes potten in de ovenruimte.

Instellen

1. Braadslede op hoogte 2 plaatsen. Plaats de glazen potten zó dat ze elkaar niet raken.
2. ½ liter heet water (ca. 80 °C) in de braadslede gieten.
3. Ovendeur sluiten.
4. Onderwarmte instellen.

5. Temperatuur op 170 tot 180 °C zetten.
6. In werking stellen.

Inmaak

Fruit

Na ca. 40 tot 50 minuten stijgen er met korte tussenpozen belletjes op. Schakel de oven uit.

Na 25 tot 35 minuten nawarmen haalt u de weekflessen uit de ovenruimte. Als u ze langer in de ovenruimte laat afkoelen, kunnen zich kiemen vormen waardoor het ingemaakte fruit sneller zuur wordt.

Fruit in glazen potten van één liter	Wanneer het borrelen begint	Nawarmen
Appels, rode bessen, aardbeien	Uitschakelen	Ca. 25 minuten
Kersen, abrikozen, perziken, kruisbessen	Uitschakelen	Ca. 30 minuten
Appelmoes, peren, pruimen	Uitschakelen	Ca. 35 minuten

Groente

Zodra er in de potten belletjes opstijgen de temperatuur naar 120 tot 140 °C terugbrengen. Afhankelijk van de soort groente

ca. 35 tot 70 m. Schakel vervolgens de oven uit en gebruik de restwarmte.

Groente met koud vocht in glazen potten van één liter	Wanneer het borrelen begint	Nawarmen
Augurken	-	Ca. 35 minuten
Rode biet	Ca. 35 minuten	Ca. 30 minuten
Spruitjes	ca. 45 minuten	Ca. 30 minuten
Bonen, koolrabi, rodekool	Ca. 60 minuten	Ca. 30 minuten
Erwten	Ca. 70 minuten	Ca. 30 minuten

Glazen potten verwijderen

Neem de potten na het inkoken uit de binnenruimte.

Attentie!

Zet de hete potten niet op een koude of natte ondergrond. Ze kunnen knappen.

Acrylamide in levensmiddelen

Acrylamide ontstaat vooral bij graan- en aardappelproducten die met grote hitte worden bereid, zoals aardappelchips, frites,

toast, broodjes, brood of fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas).

Tips voor het klaarmaken van gerechten met weinig acrylamide

Algemeen	<ul style="list-style-type: none"> ■ Bereidingstijden zo kort mogelijk houden. ■ De gerechten goudgeel en niet te donker bakken. ■ Grote, dikke ingrediënten bevatten minder acrylamide.
Bakken	Met boven- en onderwarmte max. 200 °C. Met 3D-hetelucht of hete lucht max. 180 °C.
Koekjes	Met boven- en onderwarmte max. 190 °C. Met 3D-hetelucht of hete lucht max. 170 °C. Ei of eierdooier gaat de vorming van acrylamide tegen.
Frites uit de oven	Gelijkmatig en in één laag verdelen over de plaat. Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de frites niet uitdrogen

Testgerechten

Deze tabellen zijn gemaakt voor onderzoeksinstituten om het controleren en testen van verschillende apparaten te vergemakkelijken.

Volgens EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

Bakken

Bakken op twee niveaus:

Braadslede altijd boven de bakplaat plaatsen

Bakken op 3 niveaus:

Braadslede in het midden plaatsen

Sprits:

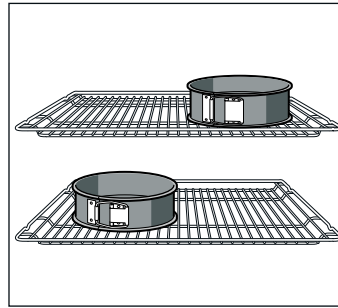
Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

Bedekte appeltaart op 1 niveau:

Donkere springvormen verspringend naast elkaar plaatsen.















Bedekte appeltaart op 2 niveaus:

Donkere springvormen diagonaal boven elkaar plaatsen, zie afbeelding.



Gebak in springvormen van blik:



met boven- en onderwarmte  op 1 niveau bakken. Gebruik de braadslede in plaats van het rooster en plaats hier de springvorm in.

Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Sprits (voorverwarmen*)	Bakplaat	3		140-150	30-40
	Braadslede + bakplaat	3+1		140-150	30-45
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1		130-140	35-50
Sprits	Bakplaat	3	 / 	140-150	30-45
Small cakes (voorverwarmen*)	Bakplaat	3		150-170	20-30
	Bakplaat	3		150-160	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		140-160	25-40
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1		130-150	25-40
Waterbiscuit (voorverwarmen*)	Springvorm op het rooster	2		160-170	30-40
Waterbiscuit	Springvorm op het rooster	2	 / 	160-180	30-40
Bedekte appeltaart	Rooster + 2 springvormen Ø 20 cm	1		180-200	70-90
	2 roosters + 2 springvormen Ø 20 cm	3+1		170-190	70-80

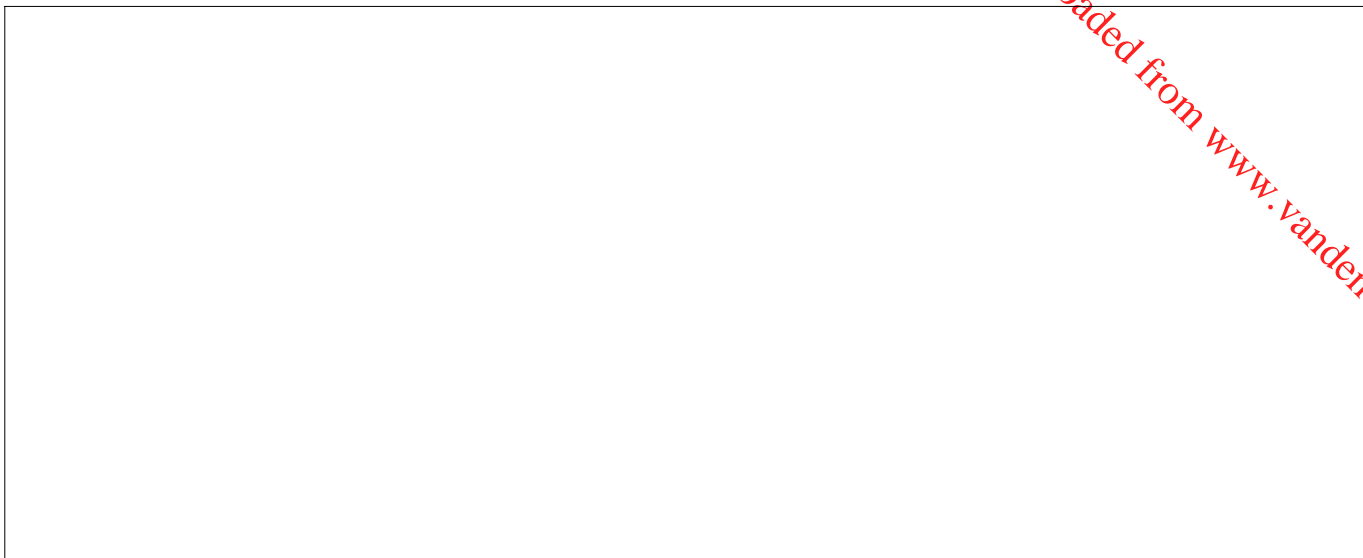
* Om voor te verwarmen niet de functie Snel voorverwarmen gebruiken.

Grillen

Wanneer u eten direct op het rooster plaatst, schuif dan ook de braadslede in op hoogte 1. De vloeistof wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur in minuten
Brood roosteren 10 minuten voorverwarmen	Rooster	5		3	1/2-2
Beefburger, 12 stuks* niet voorverwarmen	Rooster + braadslede	4+1		3	25-30

* Na 2/3 van de tijd keren



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000700110